Oecon.
402
m.

Oecon. 402 m

<36609397550015

<36609397550015

Bayer. Staatsbibliothek

Gebrauchsbuch

Cholerakůche

oder

zweckmåßige Auswahl

von

Speisen, Getrånken und nöthigsten Hausmitteln, sammt deren Zubereitung, zur Verhůtung der Seuche fůr Gesunde, zur Heilung fůr Kranke und zur Stårkung fůr Genesene, unter Anleitung, Průfung und Uebereinstimmung des königl. bayr. Polizeiarztes, Hrn. Dr. Senger, und anderer kompetenter Aerzte.

herausgegeben

von

der Verfasserin

des

Weilerischen Augsburgischen Kochbuches,

åchten II. Thls. 1829.

München,

in der literarisch-artistischen Anstalt.

1831.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorbericht.

Zwar ist die medizinische Welt gewissermaßen mit Broschüren, Vorschlägen, Rezepten, Präservativen und wirklichen Heilmitteln gegen die Cholera schon so sehr überschwemmt, daß man glauben sollte, es sey über diesen Punkt nichts mehr zu sagen, und die gefürchtete Krankheit selbst sey auf jede Art hinlänglich gefesselt.

Tausend Broschüren und Erfahrungen haben auf diesem Wege gezeigt und befohlen, was man verhütungs- und heilungsweise essen und trinken, und wieder nicht essen und nicht trinken soll. — Vorausgesetzt, daß viele Angaben der Art richtig und sogar auch nützlich seyen, bleibt dennoch die Lösung einer großen Frage übrig: „wie soll nämlich dasjenige, was man verhütungs- oder heilungsweise essen und trinken darf, zubereitet werden?"

Materialien zum Essen und Trinken haben uns die Aerzte gelassen; aber eine

zweckmäßige Zubereitung derselben konnten sie uns nicht anzeigen, weil die Arzneikunst keine Kochkunst ist.

Und somit hat denn das folgende Werkchen den Zweck:

1) die Speisen und Getränke anzugeben, die man sowohl verhütungs- als auch heilungsweise gegen die Cholera genießen darf;

2) die Art und Weise, oder die Kunst anzuzeigen, wie sie zubereitet werden sollen, also eine Choleraküche zu liefern.

Da das Ganze unter Prüfung und Zustimmung eines erfahrnen und berühmten amtlichen Arztes, Herrn Dr. Senger vorgenommen und ausgearbeitet wurde; da ferner die Verfasserin der kochenden Welt durch ihr 1829 herausgegebenes „Augsburgisch-Weilerisches Kochbuch" hinlänglich und auf eine gewiß nicht unvortheilhafte Art bekannt zu seyn glaubt: so kann sie um so mehr hoffen, auch durch dieses Werkchen ihren Mitmenschen einen wesentlichen Dienst zu erweisen.

Die Verfasserin.

Inhalt.

	Seite
Bouillon. Fleischbrühe von Kalbfleisch. . . .	1
Hühnerbrühe zu Gersten- und anderen Suppen.	2
Gerstenschleim.	3
Reißschleimsuppe.	4
Habergrützkernschleim.	5
Suppe von Grünem oder Weizen, auch Gesundheitskern genannt.	6
Panadesuppe.	7
Kraftsuppe.	8
Kraftsuppe wohlfeilerer Art.	9
Sagosuppe.	10
(Kramets-) Kranawichvögelsuppe.	11
Brunnkreßsuppe.	12
Gelberüben-Suppe.	13
Weinsuppen.	
Vorerinnerung	14
Reißsuppe mit Wein.	15
Panadesuppe mit Wein.	16
Sagosuppe mit Wein.	16
Quittensuppe mit Wein.	17
* * *	
Sagosuppe mit Milch.	18
Wurzelsuppe.	19
Endiviensuppe.	20
Suppeneinlagen.	
Konsommeschnitten.	21
Einlagen von Hirn in Suppe.	22
Suppeneinlagen von jungen Hühnerlebern und Mägen.	23

Seite

Rindfleisch.

Vorerinnerung. 24
Rindfleisch mit Kräutern. 26
Rindfleisch mit weißem Weine. 27
Rindfleisch mit rothem Weine. . . . 29

Soosen (Sauces) zu Rindfleisch.

Vorerinnerung. 50
Senf-Soose. 31
Wachholder- oder Kranawichbeer-Soose. . . 32
Knoblauch-Soose. 33
Chalotten-Soose. 34
Zelleri-Soose. 35
Estragon-Soose. 37
Thymian-Soose. 38

Süße Soosen.

Vorerinnerung. 38
Gelberüben-Soose. 39
Pomeranzen-Soose. 40
Zimmet-Soose. 41
Weichsel-Soose. 41
Hagebutten. Hier Hetschepetsch genannt. . . 42
Citronen-Soose ordinärer Art. 43

Gemüse.

Zelleri-Gemüs. 44
Endivien als Gemüs. 45
Weiße Rüben in süßem Rahm oder guter Milch. 46
Rothe Rüben als Gemüs. 47
Schwarzwurzel- oder Skorzonenwurzel-Gemüs . 48
Spinat mit Fleischbrühe. 50
Spinat mit Milch. 50
Gelbe Rüben. 51
Weiße Rüben mit Fleischbrühe. 53

Seite

Zuspeisen.

Frikassée mit Hühnern. 54
Junge Hühner mit Kräutersoose. 55
Lammfleisch-Frikassée. 57
Ragout — Lammfleisch mit Knoblauch. . . 58
Hasen-Ragout 59
Ragout mit Chalotten von übrigem Kalbsbraten. 60
Bröseln von Kalbfleisch. 61
Kalbfleisch mit Zelleri. 62

Braten.

Junge-Hühner-Braten. 63
Lammsviertel-Braten. 64
Kalbsschlegel-Braten. 66
Frikando mit Wein und Wurzeln. . . . 67
Lapins (Lazüns, hier Lazündel genannt. Wilde Kaninchen. 69
Hasenbraten. 70
Rehbraten. 71
Nierenbraten ohne Nieren, weiß gebraten. . 72
Feldhühner. 73

Zuspeisen zu Braten.

Wachholderbeer-Zuspeise. 74
Gelbe Rüben als Kompote. 75
Pomeranzen-Salat. 76

Mehlspeisen.

Auflauf von Kaffee. 76
Reißauflauf ohne Butter und Arak. . . . 77
Auflauf von übriggebliebenem Kalbsbraten. . 79
Pomeranzen-Brei mit Wein oder Milch. . . 80
Gries-Brei. 81
Reiß-Brei. 82
Nahrhafter Apfel-Brei. 83

Getränke.

Zimmetkaffee. 83
Reißthee mit Milch. 84

Seite
Schokolade mit Wein. 85
Schodo (chaudeau) mit Pomeranzen. . . 87
Brennender Punsch. 87

Hausarzneien.

Holderbrei oder Fliederbrei. 89
Habergrütz-Sulz. 90
Zimmetwasser. 91
Estragon-Essig. 91
Magenstärkender Umschlag bei Erbrechen oder anhaltendem Ekel. (Erste, zweite Art.) . 92
Senftaig zu vorräthigem Senfpflaster. . . 93
Eine andere Art Senfpflaster. 94
Krausemünz-Liqueur bequemster Art zu machen. 94

Nachtrag.

Räuberessig. 95
Riechfläschchen, um bei Kranken nicht angesteckt zu werden. 96
Vertreibung der verdorbenen Luft aus den Zimmern. 97
Eine andere Art, verdorbene Luft aus den Krankenzimmern zu vertreiben. 97
Zubereitung des Vinaigre des quatre voleurs Diebs- oder Räuberessig. 98
Reinigung eines Cholera-Krankenzimmers. . 99

I.

Bouillon. Fleischbrühe von Kalbfleisch.

Um diese zu fertigen, putze man eine alte Henne so rein als möglich, nehme dazu 2 Kalbsknoten (in Bayern Haxen genannt), wasche beide gut, und haue sie in nicht zu kleine Stücke, thue sie in einen Hafen und darüber 4 Maaß frische Fleischbrühe! Hiezu füge man noch 2 rein geputzte Zelleriwurzeln, dann ein Paar große gelbe Rüben, 2 mit Gewürznelken besteckte Zwiebeln, und endlich 6 — 8 weiße Pfefferkörner!

Alles dieses lasse man 4 Stunden kochen, bis das Fleisch dahin alles weich ist! Hierauf gieße man den Absud durch ein reines, zuvor in kaltem Wasser genetztes Tuch, oder durch ein Haarsieb, hierauf erst nochmal durch ein leinenes Tuch!

Gesalzen darf das Ganze nur sehr wenig werden, weil sich diese Brühe in kalten Tagen und an kühlem Orte, ohne viel gesalzen zu seyn, leicht 2 Tage hindurch aufbewahren läßt, durch das Aufwärmen aber ohnehin saurer schmeckt, d. h. gesal=

zener, daher auch immer etwas Wasser nachgegossen wird.

So lange diese Brühe warm ist, darf man sie nicht zudecken, wenn sie aufbewahrt werden soll, weil sie dadurch ungenießbarer, d. h. schnell sauer werden würde. Ist sie kalt, so kann man das Fett auch am besten abnehmen.

Diese Brühe ist zu Reiß-, Hafer- und Weizenkernsuppen zu verwenden, auch zu Panadensuppen sehr gut.

II.

Hühnerbrühe zu Gersten- und anderen Suppen.

Soll das Fleisch von einem alten Huhn gut und delikat für den Tisch werden, also nicht zum Gebrauche von Suppen allein bestimmt seyn, so beobachte man mit dem Huhn Folgendes: Man steche die alte Henne den Abend vor dem Verbrauch so ab, daß das Blut in ein großes Gefäß, welches mit frischem, kaltem Wasser gefüllt seyn muß, gerade in das Wasser läuft. Während des Hineinrinnens rühre man das Wasser beständig um, und mische eine gute Hand voll reine Asche darunter, lege dann die Henne, so lange sie noch warm ist, darein, halte aber anfangs den Schnabel derselben fest zu, damit

sie kein kaltes Wasser schlucke und nicht wieder auflebe!

Hat das Huhn über Nacht so gelegen, so wird es den andern Tag in der Frühe recht heiß abgebrüht, rein geputzt und lauwarm immer ausgewaschen, innen und außen gesalzen, dann auch innen mit geriebener Muskatnuß ausgestreut und so eine Stunde lang auf der Brust liegen gelassen. Nun wird die Henne in siedendes Wasser gelegt, und 4 volle Stunden gesotten. Besser wird die Brühe, wenn man ein Pfund Rindfleisch mit guten Knochen und ein Pfund Kalbsknoten mitsiedet; dabei nehme man aber 3 Maaß Wasser zum Zusetzen, und fülle gehörig, nicht zu spät die Brühe auf.

III.

Gerstenschleim.

Von der vorher bereiteten Nro. II. angezeigten Brühe nehme man das Fett rein ab, lasse aber alles Trübe zurück; zerstoße dann für 4 Personen einen wohl gewogenen Vierling feiner Gerste; koche solches sammt einem Stückchen recht frischer Butter, halb so groß als ein Hühnerei, in einem Quart Wasser auf Kohlen. Nachdem erst dieses eingekocht ist, fülle man dasselbe mit Hühnerbrühe auf und koche das Ganze noch drei Stunden lang!

Wer viel Gerstenschleim will, darf nur einen kleinen Kaffeelöffel voll feinsten Mehles mit etwas süßem Rahm recht schön glatt verrühren, und eine Stunde vor dem Anrichten dazu thun. Besser wird der Gerstenschleim, wenn man eine Messerspitze voll gestoßener Muskatblüthen mitkochen läßt, auf gleiche Art eben so viele gewiegte Citronenschalen. Für viele Personen trägt man die Kerne meistens mit auf, und zwar zu der beschriebenen frisch gesottenen Henne. Jedoch muß die Gerste immer kalt zugesetzt werden; außerdem bliebe sie nicht schön weiß.

Zu Abendzirkeln und auch für Patienten wird der Gerstenschleim in Tassen servirt, jedoch vorher noch fleißig durch ein Suppensieb getrieben, meistens aber mit ein Paar Tropfen Citronensaft vermischt.

Gröbere Gerste gibt mehr Schleim als feine, sieht aber weniger hübsch aus. Grobe muß gestoßen und durchgetrieben werden; feine gibt man in ganzen Körnern als Suppe, aber nur den Gesunden.

IV.

Reißschleimsuppe.

Man lese zwölf Loth Reiß fleißig aus, wasche denselben zweimal warm, und lasse ihn mit dem

vierten Theil einer Maaß Wasser, welches beim Zusetzen jedoch schon siedend seyn muß, dann mit einem halbhühnereigroßen frischen Stückchen Butter recht weich und recht dick einkochen. Statt Wasser kann man auch Fleischbrühe nehmen.

In Ermangelung eines guten Suppensiebs nehme man ein reines, in frischem Wasser genetztes Tuch, und presse ihn durch, was freilich nicht so bequem wie bei einem Siebe ist. Beim Durchtreiben schon wird der Reiß mit guter Fleischbrühe verdünnt, dann mit Muskatblüthe oder Muskatnuß gewürzt. Erlaubt es das Befinden, so ist der Schleim mit abgerührtem Eigelb gegeben recht gut und sieht schön aus.

NB. Muskatblüthe ist immer besser, als Muskatnuß zu dieser Suppe. Jedoch muß dieselbe mit Vorsicht gewiegt werden, daß nichts abspringen kann. Durch das Wiegen bleibt die Muskatblüthe kräftiger, als wenn sie gestoßen wird. Uebrigens halte man gestoßen oder gewiegt nie einen großen Vorrath davon, denn selbst in gut geschlossenen Gewürzschachteln verliert sie ihre Kraft und den Geruch.

V.

Habergrützkernschleim.

Man klaube eine Handvoll Haberkerne sorgfältig aus, weil sich sehr oft Sodhaber und Mäusekoth

darunter befindet; wasche denselben dann zweimal warm und stoße ihn! Das Gestoßene wird dann mit einem Stückchen frischer Butter und einer halben Maaß Wasser, aber wenig Salz zugesetzt, und recht dick eingekocht; alsdann mit recht guter Hühner= oder Fleischbrühe aufgefüllt und noch eine kleine Stunde gekocht, hierauf mit Muskatblüthe gewürzt und durch ein Suppensieb mit Fleischbrühe verdünnt angerichtet. Besser ist es, den Schleim nach dem Durchtreiben bei jeder Suppe heiß zu machen, im Falle, die Suppe werde nicht sogleich genossen. Um die Suppe schöner aussehend und nahrhafter zu machen, rühre man beim Anrichten Eigelb mit wenig Fleischbrühe zerrührt daran! Für Gesunde wird dieser Schleim recht verdünnt über gebähte oder in frischen Butter= auch Schmalz nicht Fett geröstete Schnitten von Semmeln, und noch einmal gewürzt angerichtet und aufgetragen.

Nimmt man Kalbsprisen dazu, so wird die Suppe noch kräftiger.

VI.

Suppe von Grünem oder Weizen, auch Gesundheitskern genannt.

Man klaube ein Viertelpfund von diesem Kern recht sauber, wasche ihn, und koche denselben mit

kalter Fleischbrühe so lange, bis er ganz weich ist. Alsdann treibe man ihn durch ein Suppensieb oder Seiher, der jedoch sehr eng seyn muß, fleißig durch, indem man dabei heiße Fleischbrühe nachgießt; würze die Suppe mit Muskatblüthe, und mache sie nochmal heiß. Mit Erlaubniß des Arztes kann man auch Eigelb beirühren. Richte dann das Ganze über gebähte Semmelschnitten an! Die Semmelschnitten dürfen wohl auch in Schmalz, nicht aber Fett geröstet werden, wenn die Suppe von Gesunden genossen wird.

VII.

Panadesuppe.

Zu einer halben Maaß kalter Fleischbrühe oder auch Wasser füge man ein gut halbhühnereigroßes Stück Butter, besonders zum Wasser, alsdann fein geschnittene Stücke von gestern gebackenen Semmeln (Mundsemmeln) schönster Art, von denen jedoch die Rinde ganz abgerieben seyn muß, dann noch eine Messerspitze voll Muskatblüthe und wenig Salz! Alles dieses lasse man auf Kohlen recht fleißig verkochen, treibe es durch ein Suppensieb, und lasse es nochmals recht heiß werden. Alsdann rühre man Eigelb fleißig ab, und reinige besonders dasselbe von den Vögeln, schütte es hinzu und richte die

Suppe an. Wer es liebt, kann das Eigelb mit einem Eßlöffel voll süßen guten Rahms verrühren.

Diese Suppe ist den Schleimsuppen ganz ähnlich und mit guter Butter selbst nur mit Wasser gekocht sehr gut.

Mit Fleischbrühe kann die Panadesuppe besonders bei schön gelb gebähten Schnitten recht dick gekocht werden. Man treibe sie dann durch und frikasire sie wieder mit Eigelb! Diese letztere Gattung, besonders mit Wurzelbrühe, schmeckt kräftiger.

VIII.

Kraftsuppe.

Nachdem man das alte Huhn rein geputzt und gewaschen hat, belege man ein Kasserol sparsam mit Rindsmark oder Nierenfett, auf dieses lege man ferner in Platten geschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Zelleri = Pastinat, Peterlingwurzel, was aber alles vorher vollkommen gereinigt seyn muß. Dann streue man darüber ganze Muskatblüthe, ganze Nelken, ganze weiße Pfefferkörner, und lege auf all dieses das geputzte Huhn, dann einen Abfall von Kalbfleisch, und ein wenig Hammelfleisch: decke dann die Henne gut zu und brate sie! Ist das Jus (Schüh) braun, so streue man ein wenig Mehl daran, gieße kurze Zeit darauf etwas Fleischbrühe hinzu, und

lasse so das Huhn halb ausbraten. Ist dieses geschehen, so stoße man dasselbe, während es noch heiß ist, ganz fein, fülle dann das Jus so auf, daß immer noch 2 Maaß Brühe bleiben, lasse das gestoßene Huhn noch volle 2 Stunden mitkochen; presse dann Alles durch eine in Wasser eingetauchte Serviette, mache dann so viel heiß davon, als man immer braucht, und richte dasselbe über gebähte Semmelschnitten an! Die übrige Brühe bewahre man dann zu fernerem Gebrauche an einem kühlen Orte auf!

IX.

Kraftsuppe wohlfeilerer Art.

Wo für Kranke Bouillon gesotten wird, gibt es immer Abfälle von gesottenen Hühnern, wovon Kopf, Hals, Schlegel und Rückgrat am zweckmäßigsten zu Suppen zu verwenden sind. Sollte weniger als ein halbes Huhn vorhanden seyn, so wiege man vorher ein wenig Kalbfleisch Abfall dazu, dünste dasselbe dann mit guter Butter, stoße das Ganze mit Beimischung von 2 Loth abgezogener Mandel, und dem Gelben von zwei hart gesottenen Eiern in einem Mörser, gieße dann heiße Hühner- oder sonst gute Fleischbrühe dazu, lege 3 bis 4 schön gelb gebähte Semmelschnitten hinein, eben so Wurzeln

aller Gattungen, oder auch nur Zelleri und Petersling, lasse es dann eine Stunde noch recht tüchtig versieden, treibe Alles darauf durch ein Suppensieb, lege zu dem Durchgetriebenen ein Stückchen frische Butter, lasse es noch einmal aufsieden, und richte die Suppe dann über recht schön gebähte Semmelschnitten oder mit einer von den unten angezeigten Einlagen an!

X.

Sagosuppe.

Für 2 Personen nehme man vier Loth ächten Sago, klaube ihn erst, wasche ihn dann lauwarm, und lasse ihn darauf durch einen Seiher ablaufen! Inzwischen bereite man siedendes Wasser, schütte den Sago in eine kleine Schüssel, brühe ihn siedend an, rühre ihn auf, und decke ihn dann zu! Ist er eine Viertelstunde so gestanden, so seihe man ihn wieder durch einen engen Seiher, und fülle den durchgeseihten vom Wasser entfernten Sago mit einer Maaß siedender guter Hühner- oder Fleischbrühe, und lasse das Ganze noch 2 Stunden fortkochen! Wenn man 2 Messerspitzen voll Muskatblüthe und eine entzwei geschnittene Zelleriwurzel mitkocht, so wird der Geruch des Ganzen sehr gut. Um die Suppe übrigens auch recht vollkräftig zu machen,

lasse man 2 in warmem Wasser vorher rein gewaschene Kalbsprisen mitkochen, ziehe denselben vor dem Anrichten die Haut, und schneide ihnen die Gurgel ab, schneide sie dann in zierliche Scheiben, und trage sie in der Suppe mit auf! Vor dem Anrichten aber verrühre man ein Eigelb mit ein Paar Löffel voll von der gekochten Suppe, rühre dieses an die Suppe, und richte sie mit Muskatnuß gewürzt an!

XI.

(Kramets=) Kranawichvögelsuppe.

Für zwei Personen rupfe man ein Krametsvogel, ziehe ihm den Kopf ab, nehme ihn nicht aus und brate den Vogel in einem Stückchen Butter, jedoch nicht ganz aus, damit derselbe saftig bleibt. Hierauf zerstoße man denselben mit einigen Kranawich = (Wachholder) = Beeren in einem Mörser, stoße dazu in Butter geröstete Semmelstückchen; lege dann zu der vom Braten zurück gebliebenen Butter, wenn der Vogel heraus genommen war, einige Stückchen mageren Rindfleisches nebst allerlei Wurzeln, und nachdem das Fleisch eine halbe Stunde gedünstet hat, menge man den gestoßenen Vogel darunter; gieße siedende Fleischbrühe daran, und lasse das Ganze noch eine

Stunde kochen! Wird die Suppe von Gesunden genossen, so wird sie noch kräftiger, wenn man sie über schwarze Brodwürfel in Schmalz geröstet anrichtet, wobei man noch das Brustfleisch des Vogels nicht mitstoßet, sondern zierlich schneidet und den Würfeln beilegt. Für Cholerakranke aber richte man die Suppe über gebähte Semmelschnitten und würze sie mit weißem Pfeffer, Nelken und sonstigen Gewürzen!

XII.

Brunnkreßsuppe.

Für 3 Personen klaube man eine gute Handvoll Brunnkreß auf das sauberste, wasche den geklaubten dann in 2 bis 3 frischen Wassern, drücke ihn dann rein und fest aus, und wiege denselben sammt einer geschälten kleinen Zwiebel so fein als möglich. Das Gewiegte dünste man alsdann in einem halbhühnereigroßen Stück zerlassener Butter, staube das Dünstende etwas später auch mit einem halben Kochlöffel voll feinen Mehles auf, und hat auch dieses kurze Zeit mitgedünstet, so gieße man eine halbe Maaß guter Fleischbrühe daran, würze das Ganze mit Muskatnuß und gestoßenem Pfeffer und lasse diese Suppe eine kleine halbe Stunde noch fortkochen! Alsdann zerrühre man

in heißer Fleischbrühe ein, besser zwei Eigelbe (Dotter), richte die Suppe über gebähte Semmelschnitten an, zerrühre noch das vorher schon verrührte Eigelbe in ihr und trage sie zugedeckt zu Tisch! Uebrigens schmecken eingelegte Consommeschnitten besser als gebähte Semmelschnitten. Der Geschmack dieser Suppe ist zwar nicht angenehm, aber ihre Kraft sehr heilsam. Die Bitterkeit verliert oder hat sie, je nachdem man mehr oder weniger Eigelb oder Mehl darunter mischt.

XIII.

Gelberüben-Suppe.

Man nehme für 4 Personen 6—8 frische gelbe Rüben, schabe sie ganz rein, reibe sie an auf einem Reibeisen so fein als möglich. Alsdann dünste man das Geriebene sammt dem Safte in einem Stückchen zerlassener frischer *) Butter, wozu man ein wenig gewiegtes Peterlingkraut und einen Zwiebe fügen soll. Während das Ganze dünstet oder dämpft, staube man es mit einem halben Kochlöffel voll des schönsten Mehles auf, füge dazu noch Pfeffer und geriebene Muskatnuß, fülle es mit einer halben Maaß der besten Fleischbrühe auf und lasse

*) Es versteht sich, daß bei allen Suppenarten die Butter durchgehends frisch und gut seyn muß.

es noch eine kleine Stunde kochen. Die gekochte Suppe richte man dann über gebähte Semmelschnitten oder besser geröstete Semmelwürfel an! Zweckmäßig für jetzt ist ein Kaffeelöffel voll Kümmel mit zu bähen.

Vorerinnerung

zu Weinsuppen und Suppen überhaupt.

Bei allen Sorten von Weinsuppen vergesse man nicht, dieselben in möglichst reinen Geschirren zu kochen! Von unreinen nimmt die Suppe den Geschmack des Geschirrs oder der früher darin gekochten Speise an, was für Patienten durchaus ungesund ist, indem es denselben den Appetit verdirbt, statt ihn zu erregen.

Ferner dürfen die Geschirre nicht leer, und auch nicht zu weit vom Feuer entfernt stehen; denn auch dieses verdirbt den guten Geschmack der Speisen.

Außerdem müssen Fleisch= und Schleimsuppen wenig gesalzen und sorgfältig vor dem Ueberlaufen bewahrt werden.

Ebenso ist es besser, wenn man Milchbrod, Mundsemmeln, zu den gebähten Schnitten, so wie auch zum Rösten nimmt, weil dasselbe Brod weni=

ger Sauerteig, als gewöhnliche Semmeln enthält und schneller weicht.

Weinsuppen.

I.

Reißsuppe mit Wein.

Für zwei Personen klaube man vier Loth Reiß, wasche denselben alsdann in warmem Wasser, thue ihn in einen reinen Tiegel, übergieße ihn mit heißem Wasser, aber nur so viel, daß der Reiß dadurch bedeckt wird! Hierauf lasse man ihn unter beständigem Umrühren kochen, bis er ganz weich ist. Ist dieses geschehen, so thue man einen Theil Wasser und zwei Theile weißen Weins, im Ganzen eine Viertelmaaß daran, ebenso ein Stück eines an einer Citrone abgeriebenen Zuckers, dann ganzen Zimmet, und lasse Alles noch eine Stunde kochen! Vor dem Anrichten rühre man zwei Eigelb in heißem Wein verrührt an den Reiß und richte ihn dann an; jedoch darf das Eigelb nicht mitkochen.

Will man diese Suppe als Schleimsuppe genießen, so nehme man zerstoßenen Reiß dazu, treibe dann die gekochte Suppe durch einen Seiher, lasse die durchgetriebene noch einmal kochen, und rühre erst dann das Eigelb daran! Auf diese Art wird der Schleim gekocht und in Tassen servirt. Auch darf

man zu diesem Reißschleim geschnittene Citronenschalen kochen, weil diese im Durchtreiben dann zurück bleiben.

II.

Panadesuppe mit Wein.

Man reibe von zwei gestrigen Semmeln bester Art, sogenanntem Milchbrode, die Rinde ab, schneide das Uebrige in Stücke, thue Alles in einen Tiegel mit dem vierten Theil einer Maaß frischen Wassers, stelle es auf Kohlen und lasse es einkochen, bis die Semmeln ganz weich verkocht sind! Alsdann rühre man Alles recht glatt ab; reibe darüber Citronen an Zucker und füge den Zucker bei, ebenso rühre man so viel rothen Weines daran, als man gerade nöthig hat zum Aufkochen; füge dann noch ein Zimmetstückchen daran, und gebe die Suppe nach einer halben Stunde recht heiß zu Tisch!

III.

Sagosuppe mit Wein.

Für drei Personen nehme man vier Loth Sago, wasche und brühe ihn, wie oben bei der Fleischbrühsagosuppe angegeben wurde; inzwischen lasse man ein Quart Wasser und eine halbe Maaß rothen Weines mit Zimmet und Zucker sieden, füge dann den abgelaufenen Sago bei, rühre das Ganze oft um, damit

mit

mit sich der Sago nicht anhängt, und lasse Alles zwei Stunden kochen. Wem diese Suppe beim Anrichten zu dick vorkommt, der mache ein wenig rothen Wein und Zucker an einander heiß und verdünne damit die Suppe! Der Zimmet aber werde vor dem Anrichten aus der Suppe gethan!

IV.

Quittensuppe mit Wein.

Für Eine Person rechnet man eine mittelmäßige Quitte. Diese schäle man, nehme das Kernhaus sammt den Kernen heraus, schneide dann die Quitten so fein als möglich, und nehme zu zwei Quitten zwei obere Kaffeetassen voll Wein und eben so viel frisches Wasser, dann noch etwas Zucker und lasse Alles bei fleißigem Umrühren so lange kochen, bis die Quitten ganz weich sind! Das Gekochte rühre man alsdann durch ein Suppensieb, thue noch etwas gestoßenen Zimmet und Zucker daran, und lasse das Ganze dann noch einmal aufkochen! Den Zucker kann man beliebig auch an Citronen abreiben. Vor dem Anrichten rühre man zwei frische Eigelb mit ein wenig warm gemachtem Wein ab und vermische dasselbe mit der Suppe! Angerichtet wird sie über recht mager in Schmalz geröstete Semmelwürfel, oder ohne Eigelb mit eingelegtem gebähtem Bisquit!

Eben so werden die Aepfelweinsuppen gemacht, wozu die Borsdorferäpfel am besten sind.

Wem übrigens das Schnitzeln der Quitten zu langweilig dünkt, der reibe die geschälten Quitten und koche diese sammt dem Saft!

I.

Sagosuppe mit Milch.

Man nehme ein Viertelpfund weißen Sago, klaube, wasche und brühe ihn, lasse ihn dann ablaufen, kurz behandle ihn, wie oben bei der Fleischsagosuppe angezeigt wurde! Alsdann fülle man einen zwei Maaß haltenden Tiegel mit anderthalb Maaß guter Milch, dazu etwas ganzen Zimmet, und an Citronen abgeriebenen Zucker; lasse dann Alles zwei Stunden fortkochen, rühre aber inzwischen fleißig um, damit nichts überlaufe oder anbrenne. Ist die Milch schlecht, so kann ein Stückchen guter Butter mitgekocht werden. Vor dem Anrichten aber verrühre man zwei bis drei Eigelb in ein wenig warmen Rahm, thue das Verrührte an den Sago, aber lasse die Suppe nicht mehr kochen. Beim Anrichten selbst bestreue man die Suppe mit gestoßenem, frischem, also wohlschmeckendem Zimmet und etwas

Zucker! Diese Suppe ist besonders Abends sehr gesund und wohlschmeckend.

II.

Wurzelsuppe.

Da der Genuß der Wurzeln bei der zu fürchtenden Krankheit so sehr empfohlen wird, ferner eine solche Suppe sehr wohlschmeckend ist und geringe Fleischbrühe dazu verwendet werden kann, so hat sie ein doppeltes Interesse, das der Heilsamkeit und der Wohlfeilheit.

Man nehme nun für drei Personen eine große oder zwei kleine Zelleri, dann 2 bis 4 gelbe Rüben, 1 bis 2 Pastinate, und 3 bis 4 Peterlingwurzeln, endlich eine halbe weiße Rübe. Ist alles dieses rein hergerichtet, so schneide man es in fingergliedlange Stückchen, schäle eine Zwiebel und schneide sie in Scheiben, bestecke dann eine zweite große Zwiebel mit 6 bis 8 Gewürznelken, thue dazu 4 bis 8 weiße Pfefferkörner, dünste dann Alles in einem Stückchen guter, heiß gemachter Butter; aber das Geschirr muß zugedeckt seyn, jedoch öfters geschüttelt werden. Nach einer Viertelstunde gieße man ein Paar Eßlöffel voll heißer Fleischbrühe dazu, damit die Wurzeln nicht anbrennen. Ist diese Brühe wieder eingekocht, so staube man die Wurzeln mit ei-

nem Kochlöffel voll feinen Mehles, schüttle das Ganze, sobald das Mehl angezogen hat, auf, fülle dann heiße Fleischbrühe dazu, und lasse die Wurzeln so weich kochen, daß sie durchgerieben verrührt werden können, mache diese Suppe dann nochmal heiß, thue Muskatblüthe oder Muskatnuß daran, decke sie zu, richte sie über gebähte Semmelschnitten oder besser andere Suppeneinlagen an, und bringe sie heiß und zugedeckt auf den Tisch.

III.

Endiviensuppe.

Man nehme für drei Personen ein Stück Endivie, etwas größer als zum Salatgebrauch, putze dasselbe, lasse jedoch die äußern Blätter weg, wasche ihn lauwarm, damit sich der gar zu bittere Geschmack verliert, drücke den Salat aus und wiege ihn mit einem klein geschnittenen Zwiebel zusammen. Das Gewiegte dünste man alsdann in einem wie schon oft angezeigten Stück frischer Butter, staube einen halben Eßlöffel voll feinsten Mehles darüber, und hat dieses angezogen, so fülle man das Ganze mit einer halben Maaß guter Fleischbrühe auf, streue etwas Pfeffer darüber und würze es mit Muskatnuß oder Muskatblüthe. Hat die Suppe dann noch eine halbe Stunde gekocht, so frikasire man dieselbe mit

zwei Eigelb und gebe sie über gebähte *) Semmelschnitten angerichtet zu Tische.

Suppeneinlagen.

I.

Konsommeschnitten.

Man nehme ein halb Pfund Kalbfleisch, auch etwas von Geflügel, wenn solches vorhanden ist, löse das Fleisch von Knochen, Haut und Flechsen ganz rein ab, wasche es warm, und die Rinde einer gestrigen Semmel ab, weiche das Innere derselben in heißer Fleischbrühe, die aber fett seyn muß, lege Alles in einen reinen Mörser und stoße es so fein als möglich zu Brei. Alsdann rühre man das Gestoßene mit zwei ganzen Eiern und sechs Eiergelben ab, treibe es dann durch ein Haarsieb und zwar mit Hülfe einer kleinen Maaß der besten Fleischbrühe. Sodann bestreiche man ein Becken oder Auflaufgeschirr mit guter frischer Butter, rühre das

---

*) Man vergesse nie, das Eigelb mit heißer Fleischbrühe anzurühren, und aber die Suppe mit dem Eigelb nicht mehr kochen zu lassen. Dann bähe man immer die Semmelschnitten auf einem ganz reinen Rost, damit sie nicht unreinen Geschmack annehmen.

eben Beschriebene hinein und etwas Muskatblüthe dazu. Dieses Becken stelle man dann auf ein passendes Geschirr mit immer siedendem Wasser gefüllt in eine Bratröhre. Ist das Ganze fest gestanden, so stürze man es auf einen flachen Teller, schneide es in gewöhnliche Schnitten oder mit Sternmodeln, brühe es dann mit guter heißer Fleischbrühe oder Kraftsuppe an, und bringe die Suppe so zu Tisch.

II.

Einlagen von Hirn in Suppen.

Zu einer Suppe für drei Personen nehme man drei Loth frischer Butter, rühre an diese zwei in warmes Wasser gelegte Eier, dazu noch einen Eidotter recht schön flaumig. Inzwischen muß ein halbes Kalbshirn im warmen Wasser gewässert seyn, dann wird er in einem Seiher abgelaufen und die Hirnhaut abgezogen worden seyn, daß durchaus nichts Unreines mehr daran ist.

Dann werden zwei Loth fein aufgeriebene, durch einen Seiher gesiebte Semmelbröseln nebst Salz und etwas Muskatblüthe, wer es liebt, ein wenig Pfeffer, und etwas fein gewiegten Peterling an die Butter gerührt, hierauf in einer kleinen, aber tiefen, mit Butter geschmierten und mit Semmelbröseln aus=

gestreuten Form in der Bratröhre langsam und auf einen Dreifuß gestellt, schön gelb gebacken, dann entweder in die Suppenschüssel gestürzt, und in der leeren, aber guten Fleischbrühe aufgekocht zu Tisch gegeben, oder in Schnitten geschnitten in der Fleischbrühe aufgekocht.

Wem es beliebt, diese Einlagen möglichst leicht, jedoch weniger kernhaft zu machen, der reibe an einer Milch- oder Mundsemmel die Rinde ab, weiche das abgeriebene Brod in Milch ein, und ist es tüchtig durchgeweicht, so wird es in einer Serviette oder zwischen zwei reinen Holztellern ausgepreßt, und statt der zwei Loth Semmelbröseln an die Butter gerührt.

III.

Suppeneinlagen von jungen Hühnerlebern und Mägen.

Die Mägen der jungen Hühner muß man recht schön von der darin befindlichen harten Haut abschneiden und das Fleisch sammt den Lebern mit sechs Loth frischen Ochsenmarks, dann mit etwas Peterling und ein Paar Chalotten recht fein wiegen. Sind es sechs Lebern und sechs Mägen, so rühre man alles das Feingewiegte mit etwas feingestoßenem, weißem Pfeffer und Muskatblüthe, dann mit etwas

Salz und sechs ganzen Eiern und einer halben Maaß Milch an, nebst etwas Citronensaft. Auf gelinden Kohlen wird dieses Angerührte so lange gerührt, bis es gesteht. Inzwischen wird eine reine Serviette mit frischem Wasser genetzt, das Gekochte darein gegossen und das Wasser davon gepreßt, und wenn es erkaltet ist, in dünne Schnitten geschnitten, was am besten mit einem starken Zwirnfaden geschehen kann, dann in guter Fleischbrühe als Suppe gegeben. Wer einen engen Seiher hat, der nicht größer ist als eine untere Kaffeetasse oder Desert-Teller, der kann die Serviette ersparen und es in diesen Seiher eingießen und mit einem kleinen Deckel auch auspressen.

Rindfleisch.

Vorerinnerung.

Rindfleisch täglich zu genießen, ist bis zum Anfalle der Cholera erlaubt; nöthig aber ist jetzt besonders, daß man recht gutes, ausgemästetes und frisches wähle, dann dasselbe klopfe und wasche, aber nicht — wie Viele irrig glauben — ein blutiges, schmutziges Fleisch nehme, um daraus eine kräftige Brühe zu erhalten.

Hierauf wird das Fleisch zusammengebunden oder in einer Serviette gesotten, aber langsam, da-

mit es gefälliger aussehend zu Tische komme. Mit kaltem Wasser zugesetzt, wird die Brühe besser, mit heißem Wasser zugesetzt, bleibt das Fleisch kräftiger, weil die Safttheile nicht so langsam ausgezogen werden. Das Fleisch sogleich zu salzen ist besser, als später, weil letzteres die Brühe nur herb macht. Fleißig abzuschäumen und gut verdeckt das Fleisch zu sieden, eben so spätes Fettabschöpfen wird empfohlen, weil das zu frühe Abnehmen des Fettes wohl (häuslich) ökonomisch ist, aber die Kraft der Brühe schwächt. Anderthalb Stunden vor dem Anrichten erst sollen die Wurzeln eingelegt werden; früher aber schon siede man 6 bis 8 Pfefferkörner, dann sechs Gewürznelken, in eine Zwiebel gesteckt, mit; ebenso siede man auch ein Stückchen schwarzer, gebähter Brodrinde mit, welche der Brühe das Ansehen von Jusbrühe gibt. Wenn Gewürz und Wurzeln eingelegt sind, läßt sich die Brühe nicht zu allen Speisen verwenden, weil z. B. zu Gerstenschleim, Haberkernschleim und Sago dieselbe nicht brauchbar ist; nur zu Reiß-, Gries- und allen Arten von Brodsuppen ist sie zu gebrauchen.

Zu jedem Pfund Fleisch rechnet man eine, höchstens anderthalb Maaß Wasser.

Zu gegenwärtigem Zwecke ist es nöthig, jedesmal etwas von Kalbfleisch mitzusieden, etwas vom

Knoten (hier Haxe genannt) oder wohlfeiler einen rein und heißgewaschenen Kälberfuß, wobei jedoch Acht gegeben werden muß, daß derselbe sich nicht anhängt, was der Suppe einen abscheulichen Geschmack mittheilen würde.

Ein halbes altes Huhn mitsieden, ist sehr anwendbar, weil aus dem gesottenen und gestoßenen Huhn ja wieder eine Suppe gemacht werden kann, und Hühnerbrühe einen unbeschreiblich großen Nutzen für Reinigung des Körpers und dessen Kräfte hat.

Zu Rindfleisch zu braten, kalt oder als Gemüse warm gemacht, wird der Genuß der angezeigten eingekochten Wachholderbeere empfohlen.

I.

Rindfleisch mit Kräutern.

Man nehme 4 bis 6 Pfund vom Schweifstück, klopfe und wasche dieses, binde es mit Bindfaden schön zusammen, und siede es nicht ganz weich. Inzwischen wird eine Handvoll Chalottenzwiebeln, eine große ordinäre Zwiebel, dann Peterling und Thymian, auch Basilikum, von jedem eine Handvoll, nebst zwei Eßlöffel voll Kappern gewiegt, nachher in einem Tiegel, der groß genug für das Stück Fleisch ist, ein großes Stück Butter zerlassen, in diesem werden die Kräuter gedünstet und zugedeckt, und

nach einer Viertelstunde wird das Fleisch darein gelegt, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut und gut zugedeckt auf Kohlen langsam gedünstet und öfter umgewendet. Etwas Brühe muß aber immer daran seyn, sonst vertrocknet es, oder brennt ein. Eine halbe Viertelstunde darnach kommen zwei Eßlöffel voll dicken (wer es hat französischen) Senfes dazu, dann etwas Citronensaft ohne Kerne. Viel Soose darf es nie haben. Wem es beliebt, kann das Fleisch mit gewiegten Citronenschalen bestreuen und recht heiß zu Tische geben.

Dieses Fleisch hat vor den folgenden den Vortheil, daß doch die Fleischbrühe dabei gewonnen wird.

II.

Rindfleisch mit weißem Wein.

Ein Schweifstück von wenigstens fünf Pfund (je größer aber, um desto besser) wird geklopft, von vorn nach hinten gewaschen, mit reinem Tuch abgetrocknet, und sogleich mit gestoßenem Pfeffer und Gewürznelken stark eingestreut, eingerieben und dann erst zusammengebunden, damit es schöner aussehe. Jetzt wird ein dazu passender Tiegel (weil man den Speckgenuß vermeiden muß) mit in Platten geschnittenem Ochsenmark oder Nierenfett aus-

gelegt, auf dieses zwei große oder drei kleine geschälte Zwiebel in Scheiben geschnitten, schön geordnet, die geschnittenen Schalen und das Mark von einer halben Citrone dazu, jedoch letzteres ohne Kern und ohne das Weiße, weil beides bitter macht, ebenso zwei Eßlöffel voll Kappern dazu gethan, das Fleisch hinein gelegt, dann mit Platten von dem Fette belegt, und wenn es vier Pfund sind, eine Viertelmaaß weißen Weines, dann zwei Schöpflöffel voll Jus, und wer diese nicht hat, zwei solche Löffel voll frisch gesottener guter Fleischbrühe dazu gegossen; ebenso lege man ein eine Hand großes Stück schwarzer Brodrinde dazu, decke Alles mit einem recht passenden Deckel zu, lasse es auf einer Platte, oder auf schwachen Kohlen oder heißer Asche langsam 4 bis 5 Stunden dünsten, ohne es aufzudecken, noch umzuwenden. Noch besser ist es, den Deckel mit Papierstreifen, die mit gerührtem Mehl und Wasser bestrichen sind, zu verkleben, damit kein Dunst heraus kann.

Nach Verlauf der vier Stunden lege man das Fleisch warm, schöpfe alles Fett sorgfältig ab, treibe die Soose durch einen engen Seiher oder Sieb, mache sie sammt dem Fleische wieder heiß, und gebe die Soose über das Fleisch recht heiß zu Tische.

Außer der Cholerakûche wird dieses Fleisch mit

Speck zubereitet und durchstochen, mit diesem kommt beim Zusetzen ein Häring dazu, und wenn die Soose durchgetrieben ist, wird in derselben noch ein Eßlöffel voll Kappern aufgekocht. Das Alles muß aber hier wegbleiben.

III.

Rindfleisch mit rothem Wein.

Auch hiezu ist ein Schweifstück von sechs Pfund das Beste. Nachdem dieses geklopft, gewaschen und zusammen gebunden ist, wird es sogleich nebst Salz mit gestoßenem Pfeffer und Nelken (raste Nagerln in Bayern genannt) eingerieben und bei Seite gelegt. Hierauf wird wieder ein Tiegel mit Nierenfett oder Ochsenmark ausgelegt. Auf dieses lege man 2 bis 3 in Scheiben geschnittene und vorher geschälte Zwiebel oder eine Handvoll geschälter Chalotten, was besser schmeckt; dann in Platten geschnittene große gelbe Rüben, eine Pastinat und einige Peterlingwurzeln, nebst einer geschnittenen halben Zelleriwurzel, nur ein zwei Finger langes Stückchen Schwarzbrodrinde, nebst einigen ganzen Pfefferkörnern und ganzen Nelken, bedecke das Fleisch mit einigen Platten Nierenfett, lege, wenn man es hat, auch ein kleines Stück mageren Schinken dazu,

gieße an Alles eine halbe Maaß rothen Wein und nur einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, die aber frisch gesotten seyn muß, lasse dann Alles so recht weich kochen. Während des Kochens decke man es aber nie auf, oder besser, man verklebe den Tiegel, wie bei dem Rindfleisch mit weißem Wein beschrieben worden ist.

Nun lasse man es, wie oben gezeigt wurde, 5 bis 6 Stunden langsam kochen, mache es dann auf, treibe dann die Soose mit ein wenig Fleischbrühe und Wein durch, koche dann Fleisch und Soose in einem andern Tiegel, oder in demselben, wenn er gereinigt ist, wieder auf, und gebe Alles zu Tische.

Diese drei Arten von Rindfleisch bedürfen keiner anderen Soosenarten zum Zuserviren.

Soosen (sauces) zu Rindfleisch.

Vorerinnerung.

Obgleich der Meerrettig (Kren) zum Genusse empfohlen wird, so ist die Zubereitung desselben schon zu bekannt, als daß man sie hier noch beschreiben dürfte.

Bemerken muß man nur, daß z. B., wenn der Meerrettig mit Milch, also süß gegeben wird, nicht

unmittelbar darauf eine saure Speise genossen werden darf; überhaupt daß eine einfache Tischbesetzung hier besonders der vollsten vorzuziehen ist, um nicht der Verführung zur Unmäßigkeit sich Preis gegeben zu sehen.

Süße Soosen haben mehr die Bestimmung zu Mehl- oder Milchspeisen-Genuß.

I.

Senf-Soose.

Man schäle eine halbe Handvoll Chalottenzwiebeln, oder in Ermanglung derselben eine große Zwiebel und schneide sie recht fein. Alsdann wird ein Stückchen Butter, ein halbes Hühnerei groß, heiß gemacht, in diesem ein Kochlöffel voll feinen Mehls gelb geröstet, dann die geschnittenen Chalotten oder Zwiebel, was man eben hat, dazu gethan, und noch ein wenig mitgeröstet. Hierauf kommt der vierte Theil einer Maaß siedender Fleischbrühe daran, auch eine Messerspitze voll weißen Pfeffer und etwas Citronensaft (durch einen Seiher, damit die Kerne nicht in die Soose kommen), ebenso, wer es liebt, ein Lorbeerblatt und ein wenig Citronenschalen. Alles dieses lasse man nun eine gute Viertelstunde aufkochen; dann erst wieder 2 bis 3 Eßlöffel voll französischen Senfes hinzugerührt, und wenn die-

ser eine Viertelstunde mitgekocht hat, so wird das Lorbeerblatt und die Citronenschale herausgethan, das Uebrige aber recht heiß zu Tische gegeben. Beliebt es Jemanden, die Soose mehr fein als gesund zu Tische zu geben, so kann man sie durch einen Seiher anrichten.

Eben so kann man ordinären Senf und statt der Chalotten gewöhnliche Zwiebel nehmen, jedoch muß man sich auch zufrieden geben, wenn es weniger gut ist. Wer Zuckerfarbe hat, oder etwas Zucker an die Soose brennt, der vermehrt dadurch das schöne Ansehen der Soose.

II.

Wachholder- oder Kronawichbeer-Soose.

Eine Hand voll geklaubter Wachholderbeere werden mit etwas Ochsenmark nebst einer Zwiebel, wer diese sehr liebt, gewiegt, oder auch ohne Fett gestoßen. Im letzteren Falle, wenn man kein Fett hat, wird ein Stückchen Butter, oder besser frisches Schmalz, heiß gemacht, in diesem sogleich ein wenig gestoßener Zucker braun, nicht schwarz gemacht, die gestoßenen Beere ein wenig darin gedünstet, und sodann mit einem Eßlöffel voll fein gestoßener, vorher gebähter, oder statt des Stoßens fein abgeriebener Schwarzbrodrinde aufgestaubt; ist

die

dieses ein wenig alsdann mitgeröstet, so wird ein Schöpflöffel voll guter Fleischbrühe daran gerührt, dann eine Messerspitze voll Pfeffer dazu gethan und ein wenig guter Essig, besser aber ein Gläschen Wein und etwas Citronensaft, hierauf eine halbe Stunde tüchtig verkocht und nach Belieben sammt den Beeren oder durch einen Seiher in der Sauçière gegeben, und zwar zu Wildpret oder Rindfleisch.

Auf kürzere Art wird diese Soose bereitet, wenn man in Schmalz ein wenig grobes Mehl röstet und zwar mit wenig Zucker dabei. Sobald dieses braun ist, wird ein guter Eßlöffel voll Kronawichsulz dazu gerührt, mit Wein oder mit Fleischbrühe und Essig angegossen, dick eingekocht und zu Tische gegeben. Gestoßene Gewürznelken darin machen die Soose sehr wohlschmeckend.

III.

Knoblauch-Soose.

Der Knoblauch wird geschält und in runde Scheiben geschnitten, ein kleines Stückchen Butter oder Schmalz heiß gemacht und der Knoblauch darin gedünstet, jedoch braun darf er nicht werden. Inzwischen werden in wenig Schmalz oder Butter Semmelbröseln schön gelb, aber nicht fett geröstet, und mit dem gedünsteten Knoblauch vermischt, wei-

ßer Pfeffer dazu gethan, nebst wenig Fleischbrühe und einem Löffel voll Essig. Beinahe zwei Stunden darf diese Soose kochen.

Auf kürzere Art wird sie gemacht, wenn man nur Mehl in Schmalz mit Zucker braun röstet, und den geschnittenen Knoblauch ein wenig mitröstet, ein wenig Citronenschalen, ein wenig Essig nebst Fleischbrühe hinzu thut, und so lange kochen läßt, bis sich das Fett auf der Soose zeigt.

Auf diese Art werden auch Zwiebel-Soosen gemacht, nur mit dem Beisatze von gestoßenen Gewürznelken und mehr Citronenschalen.

Das Fett an allen diesen Soosen, das sich oben zeigt, ist immer ein angenehmer Beweis, daß die Soose recht gut verkocht ist; muß aber wegen der Gesundheit, und wegen der Zierlichkeit beim Anrichten abgenommen werden.

IV.

Chalotten-Soose.

Eine Hand voll Chalotten werden geschält und in die Quere (überzwerch) in runde Stückchen fein und gleichgroß geschnitten, dann ein halbhühnereigroßes Stückchen Butter zerlassen, die Chalotten hinein gethan, wenig nur gedünstet und ein halber Kochlöffel voll vom schönsten Mehl aufgestaubt, oder

von einer abgeriebenen Semmel einen Kaffeelöffel voll der weißen Bröseln hinzugethan, kurz nachher mit einem halben Schöpflöffel voll guter, aber weißer Fleischbrühe aufgefüllt, mit ein wenig weißem Pfeffer gestreut, und wenn es beliebt, ein wenig Essig oder Wein dazu gegossen, und nur kurz, aber dick eingekocht.

Schöner ist diese Soose, wenn man zu dieser Portion zwei Eiergelb von hart gesottenen Eiern fein wiegt, nebst ein wenig Citronenschalen, und dieses vor dem Anrichten darunter mischt, besonders wenn diese Soose mit Wein, versteht sich mit weißem, gemacht wird.

Außer der Choleravorschrift und für Gesunde ist es schön, einige abgesottene, gereinigte, in Scheiben geschnittene Morgeln — in Bayern Morachen genannt — vor dem Anrichten darunter zu mischen, wenn die Soose mit Wein und Eigelb gemacht, da die Fleischbrühe meist schon gesalzen ist, so gebe ich dabei beim Salz Zusatz an.

V.

Zelleri-Soosen.

Für drei Personen werden zwei große oder drei kleine Zelleriwurzeln rein geschält, gewaschen und in schöne, gleich große Würfel geschnitten. In=

zwischen wird frische Butter ein halbhühnereigroß heiß, aber nicht braun gemacht und die geschnittenen Zelleri darin gedünstet, aber fleißig aufgeschüttelt, ein wenig Salz, Muskatnuß und weißer Pfeffer dazu gethan, und nach einer Viertelstunde mit einem halben Kochlöffel voll des schönsten Mehles aufgestaubt, sobald aber dieses angezogen hat, mit wenig Fleischbrühe aufgekocht.

Das öftere Aufschütteln ist nöthig, damit die Wurzeln alle gleich weich werden, und wenn sie dieses sind, damit sie schön ganz und nicht verrührt zu Tische kommen.

Soll die Soose weiß bleiben, so ist es schön und schmackhaft, wenn das kleinste Grün von ein Zelleri gewaschen und fein gewiegt in Butter gedünstet oder in wenig fetter Fleischbrühe gekocht und vor dem Anrichten dazu gemischt wird.

Soll die Soose süß und schön glänzend hellbraun seyn, so läßt man das Grüne weg und brennt ein wenig Zucker in einem eisernen Pfännchen schön hellbraun und mischt diesen unter die Soose.

Das Uebriggebliebene dieser Soose kann, falls kein Zucker daran ist, mit Fleischbrühe verdünnt zu einer Suppe verwendet werden. Jedoch muß sie vor dem Anrichten mit Eigelb frikasirt und wieder mit Gewürz vermischt worden seyn.

VI.

Estragan-Soose.

Eine kleine Handvoll abgestreiften Estragan salze man ein wenig und brühe ihn nur mit heißem, kochendem Wasser. Eine Viertelstunde bleibt dieser zugedeckt stehn. Dann wird er in einem Seiher abgegossen. Bis alles Wasser ablauft, läßt man in einem kleinen Stückchen Butter einen halben Kochlöffel voll feinsten Mehles nur anlaufen, gieße Jus oder gute Fleischbrühe dazu, und lasse die Soose eine gute Viertelstunde kochen. Alsdann erst kommt der Estragan dazu sammt dem Safte einer halben Citrone und ein wenig Pfeffer. Mit diesem jedoch darf die Soose nur einigemale aufkochen, sonst wird die Soose zu bitter.

Weißen Pfeffer empfehle ich dringend, weil dieser magenstärkend ist und weniger erhitzend als der schwarze. Auch verderbt der weiße Pfeffer die Farben der Soosen nicht wie der schwarze; die größeren Kosten aber für den weißen sind reichlich ersetzt durch den Wohlgeschmack, da besonders Gewürz von den Aerzten empfohlen ist.

VII.

Thymian-Soose.

Man nehme nur einen Finger lang und breites Stückchen magern (rohen) ungekochten Schinken, einige Chalotten, eine gute Messerspitze voll Thymian und zwei gelbe Rüben, vier weiße Pfefferkörner und vier Gewürznelken nebst einem Stückchen Muskatnuß; dieses wird in dem vierten Theil einer Maaß weißen Weins zugedeckt und recht langsam eine gute halbe Stunde gekocht. Dann wird in wenig Butter ein Kochlöffel voll Mehl hellbraun geröstet, mit guter Jusbrühe angerührt und mit dem Vorhergehenden noch eine gute Viertelstunde gekocht nebst einigen Tropfen Citronensaft, dann durch ein enges Sieb in ein anderes Geschirr gegossen und wieder aufgekocht, alsdann recht heiß zu jungen Lamms- oder Kalbsbraten gegeben.

Süße Soosen.

Vorerinnerung.

Da nach Erlaubniß der HH. Aerzte leicht verdauliche Mehl- und Milchspeisen genossen werden dürfen, so folgt zu diesem Zwecke auch eine kleine

Auswahl gesunder, süßer Soosen. Reine Geschirre muß ich auch hiezu dringend empfehlen, weil sowohl Wein=, als auch süße Speisen in fetten Geschirren zubereitet an Güte und Wohlgeschmack verlieren.

I.

Gelberüben = Soose.

Gelbe Rüben werden geschabt, gewaschen und in fingerlange feine Stücke geschnitten, alsdann in Fleischbrühe weich gekocht. Daran thue man schon bei Zubereitung nach Gutdünken fein gewiegtes Peterlingkraut, und auf gleiche Art gewiegte Zwiebel nebst so viel rein geklaubtem Kümmel, was man zwischen fünf Finger halten kann. Sind die Rüben weich, dann läßt man ein wenig Butter und feines Mehl nur anlaufen, mischt dieses Alles darunter nebst etwas Pfeffer. Dieses zusammen wird dann eine kleine halbe Stunde noch gekocht, dann durch ein Suppensieb getrieben, mit Muskatnuß gewürzt, wieder heiß gemacht, und zu Tische gegeben. Dick darf die Soose schon eingekocht seyn, nur nicht zu viel Mehl dazu genommen werden.

Uebrig gebliebenes Gelberübengemüse mit Fleischbrühe und Kümmel recht verkocht, kann man auch zu Suppen oder Soosen für geringere Tische

verwenden; jedoch ist die frische Soose, wenn sie nach den angezeigten Regeln gemacht ist, weit besser.

II.

Pomeranzen-Soose.

In einem kleinen Stückchen Butter wird ein Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Zucker gelb geröstet, mit dem vierten Theil einer Maaß rothen Weins recht verkocht. In dieser Zeit werden auf einem reinen Rost oder in einer geruchfreien Bratröhre zwei bis drei kleine Pomeranzen gebraten, in welche aber drei- bis viermal ein Schnitt gemacht werden muß. Sind sie gebraten, so schneide man, so warm man die Pomeranzen in der Hand halten kann, die Schalen recht fein ab, werfe diese gleich in die kochende Brühe, nebst etwas Zucker. Die Pomeranzen werden sorgfältig in einem Seiher ausgedrückt; zu diesem Saft kommt der Saft einer halben Citrone, in die Soose gethan; man läßt die Soose zugedeckt noch eine halbe Stunde kochen, dann recht heiß zu Mehlspeisen, wildem und zahmem Geflügel ꝛc. zu Tisch gebracht.

III.

Zimmet-Soose.

In einem Stückchen recht frischem Schmalz, etwa so groß wie ein halbes Ei einer Henne, werden drei bis vier Kochlöffel voll fein geriebene, durchgesiebte Semmelbröseln nebst etwas Zucker schön dunkelgelb geröstet. In diese kommt ein guter Kaffeelöffel voll nicht zu fein frischgestoßener Zimmet. Soll die Soose zu Fleischspeisen, als Rindfleisch, Wildpret, gegeben werden, so wird nebst ein wenig Citronenschale ein wenig Jus und Citronensaft ohne Kern dazu, wird sie aber zu Mehlspeisen gegeben, so wird sie mit weißem Wein statt der Jus aufgekocht. Die Soose läßt sich auch zum Rindfleisch angenehm speisen, wenn sie mit rothem Wein angerührt wird, in welchem Citronen, Rosinen und Weinbeeren gekocht wurden.

Eine halbe Stunde muß diese Soose kochen, damit die Semmelbröseln gehörig erweicht und verkocht werden.

IV.

Weichsel-Soose.

Zu einer halben Maaß rothem Wein und halb so viel Wasser nimmt man zwei gute Hände voll ge-

trocknete Weichsel, wäscht sie in lauwarmem Wasser und stößt sie sammt den Kernen. Dann setzt man sie im Wein und Wasser zum Feuer, und läßt sie eine volle Stunde kochen. Dann werden sie durch einen nicht sehr engen Seiher getrieben (passirt), dann wird ein wenig warmer Wein oder Etwas von dem Durchgetriebenen immer darübergegossen, damit das im Seiher Befindliche recht ausgenützt wird. Die durchgetriebene Soose kommt nun in ein anderes Geschirr, Zucker, ganzer Zimmet, geschnittene Citronenschalen oder statt dieser Pomeranzenschalen kommen dazu, und wird gekocht. Inzwischen röstet man in ein wenig recht frischem, heißgemachtem Schmalz ein wenig Mehl mit Zucker, rührt dieses an die Soose, kocht Alles zusammen noch eine Viertelstunde, und gibt die Soose durch einen Seiher gegossen zu Tisch. Zu gebackenem Reiß, Rehbraten, zu Mehlspeisen, erlaubter Art, als Auflauf von Zwieback u. dgl. wird sie gegeben.

V.

Hagebutten. Hier Hetschepetsch genannt.

Getrocknete Hagebutten werden ausgesucht, warm gewaschen, und wenn es ein Viertelpfund ist, mit einer halben Maaß, halb Wasser halb Wein,

so lange gekocht, bis sie ganz weich sind. Dann treibt man sie durch, aber nicht sehr stark, weil sich sonst das Pelzige davon der Soose mittheilt, thut das Durchgetriebene nebst Zucker, Zimmet, Citronenschalen wieder zum Feuer und kocht die Soose noch eine gute Viertelstunde, gibt sie dann, durch einen Seiher gegossen, zu Tisch. Wenn die Soose beim ersten Durchtreiben zu dick dünkt, so gieße man warm gemachten Wein und Wasser nach.

Geschwinder gemacht ist diese Soose, wenn man in siedendem Wein und Wasser so viel von eingemachten Hagebutten, im altbayerischen Hetschepetsch genannt, aufkochen läßt, als man Soose will, und diese dick oder dünn wünscht.

Zu Wildpret und zu angezeigten feinen Mehlspeisen wird die Soose gegeben.

VI.

Citronen-Soose ordinärer Art.

Eine Citrone wird am Zucker abgerieben, ein kleines Stück Butter zerlassen, und in diesem wird ein halber Kochlöffel voll feinsten Mehles nur blaßgelb geröstet, dann wird eine große obere Kaffeetasse voll Wasser und zweimal so viel Wein daran gerührt, Zucker und der Saft von einer halben Ci-

trone ohne Kerne dazugethan; während dieses unter beständigem Umrühren kocht, wird das Gelbe von vier bis sechs frischen Eiern mit ein wenig Wein recht verschlagen, dann die Soose dazu gerührt, und Alles unter beständigem Rühren oder Sprudeln wieder heiß gemacht.

Ganzer Zimmet und ganze Nelken werden beigefügt und zwar nach Belieben, jedoch sogleich nach dem Rösten des Mehles.

Diese Soose hat vor dem Chaud eau (Schodo) den Vorzug, daß man sie, wenn noch kein Eigelb daran ist, aufwärmen kann; dann muß man aber nicht das Ganze mit den Eiern anrühren, sondern nur mit zwei bis drei Eiern, so viel man eben mit Einemmal genießen kann.

Gemüse.

I.

Zelleri-Gemüs.

Von dem Zelleri werden alle kleinen Wurzeln abgeschnitten, der Zelleri dann rein geschabt, warm abgewaschen und nach Größe der Wurzeln vier bis sechs gleich große Schnitze (Stücke) daraus geschnit-

ten. Diese werden in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser nicht ganz weich gesotten. Inzwischen wird im Verhältniß zur Menge des Zelleri feinstes Mehl in einem Stück Butter schön gelb geröstet. Ist der Zelleri in der Fleischbrühe gesotten, so wird diese Brühe durch ein Suppensieb an das Buttermehl langsam gerührt. Ist aber nur Wasser an dem Zelleri, so wird das Buttermehl mit guter Fleisch-, besser Jusbrühe angerührt, dann mit ein wenig weißem Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, der Zelleri eingelegt und so vollends weich gekocht.

Wer das Grüne des Zelleri liebt, nehme das Zarteste davon, wasche es und wiege es fein, dünste es nur ein wenig mit dem gerösteten Buttermehl und lasse es mit dem Uebrigen aufkochen.

II.

Endivien als Gemüs.

Für zwei Personen darf man drei bis vier Stöcke Endivien rechnen. Von diesen putze man alles äußere rauhe Grüne, so wie die größten Rippenlagen heraus, das Uebrige aber schneide man breit, wie man die Nudeln schneidet. Das Geschnittene wird dann erst gewaschen, damit aller Sand wegkommt, und zwar einmal kalt, dann erst recht heiß, und aber in

diesem heißen Wasser darf der Endivien eine Viertelstunde zugedeckt stehen bleiben, dann wird er abgegossen. Inzwischen wird ein Stück guter Butter heiß gemacht, der ausgedrückte Endivien hinein gethan, nebst einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel; schüttle dann das Ganze öfters auf, und nach einer Viertelstunde wird nur ein kleiner halber Kaffeelöffel voll Mehl hinzugestreut, und sobald dieses angezogen hat, wird gute Brühe, besser Jus, daran gegossen, und Muskatblüthe und Pfeffer dazu gethan, und nur noch aufgekocht. Man kann auch damit Kalbsprise oder ein junges Hühnchen einkochen. Ein Stückchen Kalbfleisch damit ausgekocht, ist gut und gesund. Mit Eigelb angerührt, wird dieses Gemüs zu Tische gegeben.

III.

Weiße Rüben in süßem Rahm oder guter Milch.

Kleine, aber nicht bittere weiße Rüben werden geschält und sechs bis acht Stücke, nicht Scheiben, daraus geschnitten. Diese Schnitze werden gewaschen und in ein wenig gesalzenem Wasser nicht ganz weich gekocht.

Alsdann werden zwei bis drei Loth der besten

frischen Butter zerlassen, und in diesem lasse man einen halben Kochlöffel voll schönsten Mehles nur anlaufen, rühre sodann den vierten Theil einer Maaß bester Milch oder Rahm heiß gemacht daran, thue ein wenig Salz und Muskatblüthe dazu, oder wem es beliebt, Zucker und Muskatblüthe, und lasse die Soose erst einigemale aufkochen, alsdann thue man die abgegossenen, von allem Wasser abgelaufenen Rüben hinein, und lasse sie auch einigemale aufkochen. Bis dieß geschehen ist, verrühre man vor dem Anrichten zwei bis drei frische Eigelb mit ein Paar Löffel voll heißgemachtem Rahm; diese gieße man an die Rübenbrühe und stelle die Rüben nur warm, damit sie nicht mehr aufkochen.

Diese Speise ist ein Abendgemüs, und nach ärztlicher Erlaubniß mit Omletten belegt zu geben, recht gut.

IV.

Rothe Rüben als Gemüs.

Die rothen Rüben werden erst halb ausgesotten, dann abgeschält und in große schön gleiche Würfeln geschnitten. Dann wird zu drei mittelgroßen Rüben ein halbhühnereigroßes Stück guter Butter heiß gemacht und die Rüben hinein gethan. Dazu thue

man noch Pfeffer, ein wenig Salz und Muskatnuß. Haben die Rüben so eine Weile gedünstet, wobei man sie oft schütteln muß, so werden sie nach Belieben entweder mit wenig Suppengries (Gros in Schwaben genannt) aufgestaubt, oder mit ein wenig fein aufgeriebenen Semmelbröseln, auch mit letzteren ein wenig Meerrettig aufgestreut. Hat dieses an den Rüben angezogen, so wird Jus oder beste Fleischbrühe, aber nur so viel daran gegossen, daß sie kurze Brühe haben. So werden die Rüben vollends weich gekocht und mit beliebiger erlaubter Beilage, z. B. mit gebratenem recht jungem Lammfleisch zu Tisch gegeben.

V.

Schwarzwurzel- oder Skorzonenwurzel-Gemüs.

In einer Schüssel wird frisches Wasser mit etwas Mehl oder etwas Salz verrührt, Wasser nachgegossen und die so eben geschabten Wurzeln hineingelegt, damit sie weiß bleiben. Auch in Essig und Wasser gelegt, bleiben diese Wurzeln weiß. Die kleinen werden nur fingerlang abgeschnitten, die großen gespalten und so geschnitten, damit sie gleich weich werden. Hat man zu fürchten, daß die Wurzeln alt

und zähe sind, so ist es besser, diese in Fleischbrühe abzusieden, aber nicht ganz weich, dann mit hellem, feinem Buttermehl einzubrennen, oder wer die Brühe lieber weiß will, der rühre nur zerlassene Butter und Mehl aneinander, gieße dieses mit der Wurzelbrühe an, und lasse es sammt den Wurzeln auskochen, rühre dann beim Anrichten an diese Soose Eigelb, was das Gemüs schön und gut macht. Dasselbe Gemüs darf mit weißem Pfeffer und Muskatblüthe gewürzt werden. Junge Wurzeln sind besser, wenn sie, nachdem sie zubereitet sind, und das Wasser davon abgelaufen ist, in Butter gedünstet, oft aufgeschüttelt, dann ein wenig Fleischbrühe hinzugegossen, damit die Butter nicht zu braun wird. Sind sie dann fast weich, so staube man sie ein wenig mit feinem Mehle auf, schüttle sie sogleich auf und fülle sie, sobald das Mehl angezogen hat, mit Jus oder Fleischbrühe auf, würze sie gut mit Muskatnuß und Pfeffer, und lasse sie vollends weich kochen. Ein Paar gewaschene Kalbsprisen oder ein gutes Stück Kalbfleisch in den Wurzeln zu kochen, ist sehr gut und sehr gesund. Uebrigens darf das Gemüs nur wenig gesalzen werden.

VI.

Spinat mit Fleischbrühe.

Dieser wird gewöhnlich nur so zubereitet, daß man ihn mit Mehl einbrennt oder aufstaubt. Für diesen Fall aber ist es geeigneter, nachdem der Spinat geklaubt, gewaschen, aufgedeckt und in Salzwasser gebrüht ist — damit die schöne Farbe erhalten wird — nachdem er ferner mit frischem Wasser abgeflößt ist, daß man ihn recht ausdrücke, dann mit vielen Zwiebeln recht fein wiege, sogleich nach dem Ausdrücken. Alsdann röste man Semmelbröseln in Butter recht schön gelb, röste den Spinat ein wenig mit, bestreue ihn mit vielem Pfeffer und geriebener Muskatnuß, lasse ihn dann mit ein wenig gesalzener guter Fleischbrühe wenigstens drei Viertelstunden aufkochen, und gebe dann, wenn es gefällig ist, das Gemüs recht glatt und schön zu Tische, oder treibe es vor dem Anrichten durch ein Sieb oder Seiher, lasse es wieder aufkochen und trage es mit Muskatblüthe bestreut zu Tische.

VII.

Spinat mit Milch.

Dieser wird, wie der vorhergehende, behandelt, nur muß er ohne Zwiebeln recht fein gewiegt wer-

den. Auch wird er nicht eingebrennt, sondern, wenn er gewiegt ist, in frischer Butter gedünstet, dann etwas fein Geriebenes vom Innern einer Semmel durch einen Seiher dazu gethan, mit gestoßener Muskatblüthe bestreut, und wenn er so eine Viertelstunde gedünstet hat, mit guter heißer Milch aufgegossen, aber ja nicht zu dünn gemacht; dann lasse man den Spinat eine halbe Stunde fleißig aufkochen, rühre ihn emsig und bestreue ihn, wer es liebt, mit Zucker, und gebe ihn so zu Tische, oder auch durchgetrieben.

Da grüne, leichte Gemüse zu genießen sehr passend ist, so kann man auch Mangoldblätter — römischer Kohl genannt — auf gleiche Art, wie den Spinat, behandeln und mit Fleischbrühe gekocht zu Tische geben.

Ackersalat, Nieseln — Schafmäuler genannt — ist ein gesundes, grünes Wintergemüs, und wird wie der Spinat behandelt, jedoch sehr wenig angebrüht, oder gar nur siedend gewaschen, ausgedrückt und gekocht.

VIII.

Gelbe Rüben.

Man schneide die gelben Rüben, damit sich das Mehl beim Aufstauben nicht so sehr anhängt, in

länglich schöne, gleich große Stückchen, wiege dann Zwiebel und gewaschenes Peterlingkraut miteinander, thue etwas Butter auf Kohlen und dünste das Gewiegte vorerst ein wenig mit, dann wasche man die Rüben in warmem Wasser, thue sie dazu, und eine kleine Hand voll Kümmel streue man laut ärztlicher Vorschrift daran, lasse dann dieses eine Zeit lang dünsten, fülle es mit ein wenig heißer Fleischbrühe auf, salze es ein wenig, pfeffere es und thue geriebene Muskatnuß dazu, schüttle es öfters auf, und wenn die Rüben anfangen zu erweichen, so wird ein halber Kochlöffel voll Mehl darauf gestreut, die Rüben wieder aufgeschüttelt, und so wie das Mehl angezogen hat, gute Fleischbrühe dazu gegossen, und dieselbe lasse man mit einkochen. Ich mache aufmerksam, daß man nicht viel rühre, sondern nur aufschüttle, weil es ekelhaft aussieht, wenn die Rüben wie Brei zu Tische kommen. Man bringt dieses Gemüs mit einer erlaubten Auflage zu Tisch.

Aus diesem übriggebliebenen Gemüse kann man eine Suppe bereiten, wenn man sie in Fleischbrühe zu Brei verkocht, durchtreibt und über gebähte Semmelschnitten anrichtet.

IX.

Weiße Rüben mit Fleischbrühe.

Süße, nicht bittere weiße Rüben werden geschält, in gleiche Stückchen geschnitten, warm gewaschen und in frischem Schmalz gedünstet oft aufgeschüttelt, und so wie sie anfangen weich zu werden, mit ein wenig Mehl gestreut. *) Hat das Mehl nur angezogen, so wird so viel Fleischbrühe daran gethan, daß die Rüben kurze Soose haben. Alsdann mache man ein eine welsche Nuß großes Stück Butter und einen guten Kaffeelöffel voll Zucker schön braun und thue ihn auch zu den Rüben. Diese werden dann wieder aufgeschüttelt, und ein Stückchen nicht fettes Hammelfleisch nur mitgekocht, was besonders den Rüben einen guten Geschmack gibt. Am besten aber sind alle diese Gemüse mit Jus oder recht guter Fleischbrühe gekocht.

---

*) Beim Dünsten aller Gemüse ist es besser, um diese vor dem Anbrennen zu schützen, immer ein bißchen Fleischbrühe daran zu gießen, auch werden sie damit geschwinder weich.

Zuspeisen.

I.

Frikassée von Hühnern.

Junge Hühner werden gestochen, eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, gebrüht dann und nicht gerupft, das Brustbein gebrochen, gewaschen, in vier Theile schön getheilt, etwas große Hühner aber gliedweise transchirt und in lauwarmes Wasser noch einmal gelegt; alsdann herausgedrückt, etwas eingesalzen und mit Muskatblüthe oder Muskatnuß überstreut zurückgelegt. Zu einem Hühnchen rechnet man 3 Loth Butter; diese wird nur zerlassen und die Hühner eingelegt, dazu aber ein halber Kaffeelöffel voll gewiegtes Petersilkraut, dann gewiegte Citronenschalen gethan, öfter aufgeschüttelt, alsdann 2 bis 3 Messerspitzen voll schönstes Mehl daran gestaubt, das Hühnchen wieder aufgeschüttelt, und sobald das Mehl angezogen hat, ein Glas voll Wein von der Größe eines gewöhnlichen Weinglases an ein Hühnchen gegossen und etwas gute weiße Fleischbrühe dazu gethan. Während des Dünstens aber gebe man Acht, daß das Hühnchen weiß bleibt und doch immer zugedeckt dünste. Sammt der Fleischbrühe thue man etwas Thymian und Basilikum dazu nebst 4 bis 6 ganzen, geschälten Chalotten-Zwiebeln,

dazu ferner eine Scheibe einer abgeschälten von allem Weißen und allen Kernen befreiten Citrone, und einige weiße Pfefferkörner. So wird das Hühnchen oft umgerührt und weich gekocht. Vor dem Anrichten verrühre man zwei Eigelb mit etwas warmem Wein oder ein Paar Tropfen Citronen-Saft, oder 2 Tropfen Essig, mische die Soose wohl damit und richte über die Hühner die Soose durch einen Seiher, nachdem sie noch einmal aufgekocht hat, an.

Je mehr Soose gemacht wird, desto mehr Eigelb muß man anrühren. Mit Muskatnuß gewürzt oder Citronen-Schalen bestreut, wird das Ganze heiß aufgetragen.

II.

Junge Hühner mit Kräutersoose.

Die Hühner werden, wie oft schon gesagt wurde, für die jetzige Diät zugerichtet, in frisches Wasser daher nach dem Abstechen gelegt, das Brustbein gebrochen, gebrüht, gewaschen, gesalzen und gewürzt; alsdann zu einem Huhn ein Stück Butter von 3 Loth zerlassen, das ganze hergerichtete, gesalzene und mit Muskatblüthe bestreute Huhn eingelegt, gedünstet und immer vor dem Anliegen und Braunwerden bewahrt. Vorher aber richte man einige fein geschnittene Wurzeln aller Art, und etwas geschnittene

Citronenschalen, damit dieses Alles eher miteingelegt werden kann, her, bestecke eine geschälte Zwiebel mit 2 bis 3 Nelken und lege Alles zu dem Hühnchen, gieße nach kurzer Zeit wenig Fleischbrühe daran, damit die Soose nicht braun wird. Inzwischen wird eine kleine Handvoll Peterlingkraut gewaschen, ausgedrückt und gestoßen, aber so fein, daß man den Saft recht auspressen kann, dann durch eine reine, kalt genetzte Serviette gepreßt. Jetzt wird in einem Stückchen Butter ein halber Kochlöffel voll Mehl nur recht blaß geröstet, und nur 2 Eßlöffel voll von der am Hühnchen befindlichen Soose, nebst dem durchgepreßten grünen Saft und dem Safte einer halben Citrone durch einen Seiher beigerührt, alsdann eine Messerspitze voll Muskatblüthe darunter gemischt und diese Soose nur kurz gekocht. Ist das Hühnchen fertig, so wird es schön angerichtet und mit der schön grünen Soose übergossen.

Im Kochen der grünen Soose decke diese ja nicht zu, damit sie das schöne Grün nicht verliert.

Wem es beliebt, zerschneide das Hühnchen und dünste es nur weiß mit ein wenig Wein ohne Wurzeln.

III.

Lammfleisch-Frikassée.

Ein vorderes Viertel wird schön in gleich große Stücke getheilt, recht warm zweimal gewaschen, und noch eine halbe Stunde in wohl warmes Wasser gelegt, um den zu starken Schafsgeruch wegzubringen. Nach dieser Zeit drückt man es aus dem Wasser, salzt es ein wenig, reibt Muskatnuß oder streut Muskatblüthe darauf, läßt es so wieder zugedeckt eine halbe Stunde liegen. Dann werden 4 Loth Butter heiß, doch ja nicht braun gemacht, das Fleisch eingelegt, dazu eine große oder zwei kleine Zwiebel geschält und jede mit 3 Nelken besteckt, 6 bis 8 weiße Pfefferkörner dazu gethan, nebst einem halben Kaffeelöffel voll gewiegten Peterlingskraut oder rein gewaschenen, zusammengebundenen Peterling und etwas klein geschnittene Citronenschalen. Das Fleisch muß öfters aufgeschüttelt werden, damit es nicht braun wird. Nach einer guten Viertelstunde wird ein halber Kaffeelöffel oder vier gute Messerspitzen voll feinsten Mehles aufgestaubt, dann das Ganze aufgeschüttelt und so wie dieses angezogen hat, sogleich mit einem Glase weißen Weines angegossen, nebst etwas guter weißer Fleischbrühe. So wird das Fleisch vollends oft aufgerührt weich gekocht. Eine

Viertelstunde vor dem Anrichten verrühre man 3 bis 4 gute Eigelb mit einigen Tropfen Weinessig oder Citronensaft ohne Kerne, gieße die Soose daran, mache dann Alles zusammen wieder kochend; und zierlich angerichtet, gebe man dann die Soose durch ein Suppensieb recht heiß mit Muskatnuß gewürzt zu Tische.

Kalbfleisch wird eben so behandelt, nur bedarf dieses längeren Kochens. Wem es besser gefällt, füge das gewiegte Peterlingskraut dem Eiergelb bei und gieße die Soose schon an diese.

IV.

Ragout — Lammfleisch mit Knoblauch.

Hiezu ist immer ein vorderes Viertel am tauglichsten. Dieses vordere Viertel lasse man in schöne Stücke verhauen und hierauf warm waschen. Nachdem es eine halbe Stunde in warmem Wasser lag, damit sich der schafartige Geschmack verliert, drücke man dasselbe heraus, salze es ein wenig und bestreue es mit weißem Pfeffer, stelle es hierauf bei Seite. Hierauf mache man — zu einem Lammsviertel — ein halbhühnereigroßes Stück frisches Schmalz, sammt einer Messerspitze voll Zucker heiß, röste darin 3 Rührlöffel voll nicht grobes Mehl dunkelgelb, und thue eine Handvoll schönen, in die Runde geschnitte-

nen Knoblauch dazu, röste diesen noch ein wenig mit, rühre ihn dann mit Fleischbrühe und ein wenig Essig glatt an. Statt des Essigs kann man auch Citronensaft ohne Kerne dazu thun. Hierauf lege man das Fleisch hinein, rühre Alles zusammen fleißig um, decke es gut zu und lasse es kochen. Jedoch passe man wohl auf, daß es nicht überlaufe. Auf solche Art lasse man es eine Stunde miteinander gut verkochen. Hierauf kann man es entweder durchgegossen oder mit dem Knoblauch schön heiß angerichtet zu Tische geben.

Wem Knoblauch zuwider ist, der nehme statt dessen eine gute Handvoll Chalotten=Zwiebeln, und behandle sie, wie gerade gezeigt wurde.

V.

Hasen=Ragout.

Der Ziemer vom Hasen wird quer (überzwerch) in beliebige Stücke gehauen, gewaschen und sogleich mit gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz überstreut, und so eine Stunde lang liegen gelassen; — wer es aber in Beziehung auf Kosten nicht scheut, in Wein gelegt. — Alsdann mache man Butter oder frisches Schmalz heiß, thue eine halbe Handvoll gewiegte Wachholderbeeren und viele grob geschnittene Zwiebel dazu, lege den Hasen bei, schüttle das Ganze oft

auf, und dünste dasselbe, nachdem auch noch etwas Citronenschalen und ein Lorbeerblatt beigelegt worden war, eine gute halbe Stunde fort. Alsdann wird in ein eine welsche Nuß großes Stück Schmalz ein wenig Zucker bis zum Schäumen gebracht, und in diesem ein Eßlöffel voll getrocknete, gestoßene und fein gesiebte Schwarzbrod=Rindenbröseln schön braun geröstet, der Hase inzwischen mit einem halben Kochlöffel voll Mehl bestäubt, oft aufgeschüttelt und das geröstete Brod dazu gethan, hierauf sogleich Wein, Fleischbrühe und ein wenig Estraganessig dazu gegossen, der Hase vollends weich und die Soose schön eingekocht, dieselbe alsdann durch einen Seiher über den Hasen gegossen und recht heiß zu Tische gegeben.

Wenn Wachholderbeersel im Hause ist, so ist es heilsam, einen Eßlöffel voll davon an diese Soose zu kochen.

VI.

Ragout mit Chalotten von übrigem Kalbsbraten.

Es wird ein Stück Butter heiß gemacht, und in diesem ein Rührlöffel voll Mehl hochgelb geröstet, und sobald es Farbe genug hat, röste man eine Handvoll schön geschnittener Chalotten mit. Hierauf thue man Fleischbrühe, ein wenig Wein mit Citronen=

schalen, dann Citronensaft nebst Pfeffer und Muskatnuß hinzu, und lasse Alles eine halbe Stunde gut kochen, nebst ein wenig Soose vom Braten.

Dürfen die Chalotten mit zu Tische kommen, so lege man den in Platten geschnittenen Braten in die Soose; muß aber die Soose durchgegossen zu Tische kommen, so werden diese Bratenstücke erst in die durchgegossene Soose gelegt, und in der schon verkochten und durchgetriebenen Soose lasse man den Braten noch einmal mit aufkochen. Ein wenig Zucker an die Soose gebrannt oder ein wenig gut gebrannte, nicht bittere Zuckerfarbe dazu gethan, gibt der Soose guten Geschmack und schönen Glanz.

Für gegenwärtige Diät ist es gut, in dieser Soose einen Eßlöffel voll guten Senfes mitzukochen.

VII.

Bröseln von Kalbfleisch.

Das Fleisch wird wie zu Karbonaden getheilt, diese Karbonaden gewaschen, auf reinem Brette geklopft, ein wenig gesalzen, gepfeffert und in einem guten Stück Butter zugedeckt, auf Kohlen gedünstet. Hat das Fleisch auf beiden Seiten gelbe Farbe, dann wird zu 2 Pfund Fleisch ein halbes Gläschen weißen Weins dazu gegossen, Citronenschalen nebst etwas

Saft (ohne Kerne) und ein wenig Muskatblüthe dazu gethan und damit vollends weich gekocht.

Wer diese Bröseln nahrhafter will, bestreue sie, nachdem die Gegenstände eine Viertelstunde gedünstet haben, mit feinen Semmelbröseln, lasse diese auch mit gelb werden, und gieße dann ein ganzes Gläschen Wein und etwas mehr frische Fleischbrühe dazu; nehme beim Hacken des Fleisches in die vorgeschriebenen Theile immer zwei und zwei Rippen zusammen, damit sie nicht so sehr vertrocknen.

Wer den Geschmack liebt, oder der Gesundheit und Sparsamkeit zugleich nachkommen will, genieße an eingemachtem Kalbfleisch oder an Ragout viel Thymian, oder Thymian und Basilikum; sogar an Griesspuppen werde Thymian mitgekocht.

VIII.

Kalbfleisch mit Zelleri.

Zwei Pfund Kalbfleisch werden in schöne, gleich große Stücke gehackt, in warmem Wasser abgewaschen, und in wohl warmes eine halbe Stunde gelegt, damit es schön weiß bleibt. Nachdem das Fleisch herausgedrückt ist, bestreue man es mit weißem Pfeffer, Muskatnuß und Salz; dann lasse man es in 4 Loth guter Butter eine Viertelstunde und öfter umgeschüttelt auf Kohlen dünsten; überstreue es

mit 2 Rührlöffeln voll feinen Mehles, schüttle es wiederholt oft auf, damit es ja nicht anbrenne, und nach Kurzem wird ein halber Schöpflöffel voll heißer frischer Fleischbrühe dazu gegossen; vorher aber schon zu dieser Portion zwei große Zelleri geschabt, die kleinen Wurzeln bei Seite gethan, und die rein geschabten, gewaschenen Zelleri in gleiche Schnitze geschnitten, und mit dem Fleisch vollends weich gekocht, und nach Belieben nebenbei die Soose dünner gemacht.

Diese Speise ist, wenn Alles weich gekocht wurde, ein gesundes Abendessen.

Braten.

I.

Junge-Hühner-Braten.

Im Allgemeinen scheint es überflüssig zu seyn, so etwas lehren zu wollen, indem die Art und Weise, junge Hühner zu braten, wohl allgemein bekannt ist. Die jetzige Diät oder Choleraküche bedarf jedoch noch mancher Zusätze, die nicht allgemein bekannt sind.

Es ist nämlich hier erforderlich, daß man die jungen Hühner nach dem Abstechen, so lange sie noch warm sind, augenblicklich in kaltes Wasser, das sehr frisch seyn muß, legt, und eine Stunde

wenigstens in demselben liegen läßt. Alsdann brühe man sie, wasche sie rein aus, und nachdem sie hierauf wieder eine halbe Stunde in kaltem Wasser gelegen haben, salze man sie sogleich ein, reibe sie innen mit Salz und Pfeffer aus, stecke unten einen Strauß Peterling oder gebundenen Thymian ein, und brate sie beliebig gut aus, das ist jetzt besonders zu empfehlen. Auf diese Art sind die Hühner leicht verdaulich.

Sind es starke Hühner, z. B. junge Hahnen; so lasse man sie in das kalte Wasser bluten, worein sie nach dem Abstechen gleich warm gelegt werden müssen.

Junge welsche Hühner oder Hahnen dürfen wohl auch genossen werden, diese müssen aber über Nacht gleich nach dem Abstechen in ihr Blut und Wasser gelegt werden. Auch ist es rathsam, diese in Butterpapier beim Braten einzubinden, damit sie recht mürbe und saftig bleiben.

Kapaunen werden vier Stunden ins Wasser gelegt, und sind es recht starke, über Nacht.

II.

Lammsviertel-Braten.

Das hintere Viertel von einem schönen Lamm wird warm gewaschen, und in lauwarmes Wasser

we-

wenigstens eine halbe Stunde gelegt; dann mit Salz und Pfeffer gut eingerieben, aber unter das Salz und Pfeffer gewiegten Thymian und gewiegte Chalotten gemischt. Wer aber den Geschmack von Knoblauch und Salbei mehr liebt, der lasse auch dieses fein aneinander gewiegt dazu thun, nur ist es eben nicht so schmackhaft und so passend für die ärztlich verordneten Speisen. So eingerieben aber muß das Fleisch wenigstens eine Stunde vor dem Braten liegen bleiben. Wird das Lammviertel am Spieße gebraten, so wird, wenn es mit Knoblauch und Salbei eingerieben ist, auch Knoblauch und einige ganze Salbeiblätter, nebst ein wenig Fleischbrühe und Butter in den Untersatz gethan, der Braten erst ein wenig am Feuer abgetrocknet, dann mit heiß gemachter Butter übergossen, und wenn die Soose im Untersatze kocht, träufle man dieselbe auf den Braten.

Beim Anrichten wird Butter mit Citronensaft heiß gemacht, dieser unter die schön eingekochte Soose vom Untersatze gemischt, was nur wenig zu seyn braucht, alsdann beides recht heiß mit Citronenschalen bestreut zu Tische gegeben.

Wird der Braten mit Thymian eingerieben, so kann man ihn nur immer mit Butter und Citro=

nensaft träufeln, und die bei den Soosen beschriebene Thymiansoose dazu machen.

In der Röhre gebraten ist es gut, den Braten erst mit einem reinen und stark mit Butter geschmierten Bogen Papier zu überbinden, diesen später abzunehmen, und den Braten mit der Soose in der Bratpfanne oft zu übergießen. Die Soose wird wie erst im Untersatze, auch in der Bratpfanne geordnet. Das Lammsviertel kann auch mit Chalotten oder Knoblauch durchspickt werden.

III.

Kalbsschlegel-Braten.

Man klopfe diesen zuerst, wasche ihn dann, lege ihn eine halbe Stunde in warmes Wasser, nehme ihn dann heraus, salze ihn sogleich und überstreue ihn mit etwas Pfeffer, und lasse ihn dann so, wenigstens eine Stunde vor dem Braten liegen. Dann schäle man eine große Zwiebel, schneide sie entzwei, und bestecke sie, und zwar jede Hälfte, mit Gewürznelken; schneide ferner eine kleine halbe Zelleriwurzel schön gereinigt und gewaschen, dann eine Pastinat, zwei gelbe Rüben, zwei Peterlingwurzeln — recht feine — lege dieses Alles sammt einigen Pfefferkörnern und einer zwei Finger breiten, geschnitzelten schwarzen Brodrinde in die Brat-

und recht weich, recht dick eingekocht, dann durch ein Sieb getrieben und zum Auskühlen bei Seite gestellt. Dann stoße man einen Vierling Zucker, an dem vorher eine Citrone abgerieben wurde. Dieser Zucker wird mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, inzwischen das weiße von 5 Eiern zu Schnee geschlagen, der erkaltete Reiß erst mit dem Eigelb und Zucker angerührt, dann der Schnee nur darunter gemischt, nicht viel gerührt, und zuletzt vier Eßlöffel voll Arak dazu gethan.

Eine Form muß mit bester Butter geschmiert schon bereit seyn, und in diese wird der Reiß sogleich eingefüllt und in einer mäßigen Hitze gebacken, mit Zucker und Zimmet gestreut und schnell zu Tische gegeben.

Wer viel Arak liebt, und es nicht achtet, daß der Auflauf etwas einfällt, der lasse Zimmet und Zucker weg beim Auftragen; gieße aber statt dessen erst an der Zimmerthür eine halbe Kaffeetasse voll Arak auf den Auflauf, zünde diesen mit einem Wachslicht oder brennenden Papier an. Die Flammen sind nicht nur schön, sondern sie verfeinern auch den Arakgeschmack.

gefähr fingerlangen Stück Zimmet nicht zu fein, sondern etwas gröblich, und verkoche dieses mit dem vierten Theil einer Maaß guter Milch so gut als möglich. Presse dann Alles durch eine Servette, mache die Milch wieder heiß und brühe damit 2 Kochlöffel voll feinsten Mehles an (glatt angerührt); bis das Eingebrühte nun erkaltet, rühre man 4 Loth frischer Butter recht flaumig, thue daran zwei Eßlöffel voll Zucker, schlage dann das Weiße von drei Eiern zum steifen Schnee, rühre den kalten Brei an die Butter und die drei Eigelb dazu, zuletzt den Schnee. Ist Alles fertig, so wird es sogleich in eine mit Butter geschmierte Form gefüllt und bei weniger Hitze langsam in der Röhre gebacken.

Jeden Auflauf stelle man ja auf einen Dreifuß oder auf ein Backblech, worunter Salz oder Sand ist, damit er außen nicht verbrenne und innen tüchtig ausgekocht werde.

Diese Portion ist jedoch die kleinste, und als olche der Maßstab für größere. Außer der Cholera-Küche ist Vanille anstatt Zimmet viel angenehmer im Geschmack.

II.

Reißauflauf ohne Butter mit Arak.

Ein Viertel pund Reiß wird geklaubt, gewaschen

III.

Pomeranzen=Salat.

Recht gute Pomeranzen werden in Scheiben geschnitten, diese gleich in die Kompote=Schale gelegt, dick mit Zucker gestreut und mit rothem Wein übergossen, zugedeckt, eine Stunde stehen gelassen und dann zum Braten gegeben, oder man schäle die Pomeranzen ab, schneide die Schale fein und koche sie mit wenig Zucker und Wein weich! Inzwischen trenne man von den Pomeranzen alles Weiße, schneide sie in Scheiben, bestreue sie dick mit Zucker, übergieße sie mit Rheinwein oder rothem Wein, verziere sie dann mit den gekochten Pomeranzenschalen, decke sie zu, und lasse sie eine Stunde vor dem Serviren stehen.

Mehlspeisen.

I.

Auflauf von Kaffee.

Da Kaffee zu trinken empfohlen wird, so ist auch dieser Auflauf nicht zu vergessen, indem derselbe mit der ärztlichen Vorschrift ganz harmonirt.

Man nehme 4 Loth nicht braun, nur leicht gebrannte Kaffeebohnen, stoße sie mit einem guten, un=

einem reinen hölzernen Löffel umgerührt. Eine Stunde wenigstens lasse man die Beere einkochen, und fülle sie dann in steinerne oder Porzellantöpfe, sammt der wenigen Brühe, die sie daran haben, jedoch erst, wenn sie ganz erkaltet sind, werden sie mit doppeltem reinem Papier zugebunden, und in dieses mit Stecknadeln Luftlöcher gemacht.

Nie nehme man jedoch einen abgeleckten schmutzigen Löffel zum Herausnehmen der Beere, und thue nie das übrig Gebliebene wieder in die Töpfe, sonst stehen die Beere ab.

II.

Gelbe Rüben als Kompote.

Man putze 6 schöne, große, hochgelbe Rüben, wasche sie rein, und schneide sie gleich fein in fingerlange Stücke. Hiezu nehme man eine große oder zwei kleine Pomeranzen, oder auch eine Citrone und eine Pomeranze, schäle sie so ab, daß nichts Weißes an der Schale bleibt, schneide sie dann auch eben so länglich, drücke den Saft von beiden ohne Kerne dazu, thue ein Stück Zucker und ein Glas Wein daran, und lasse es auf schwachen Kohlen so lange kochen, bis die Rüben weich sind. Dann werden sie in eine Salatière angerichtet, und kalt zu gebratenem Geflügel gegeben.

den oder abgeschnitten und beim Anrichten künstlich mit einem Hölzchen wieder am Huhn befestigt.

Müssen die Feldhühner etwa nach Geschmack in Speck eingebunden gebraten werden, so genieße man nur jetzt den Speck nicht.

Zuspeisen zu Braten.

I.

Wachholderbeer-Zuspeise (Kronawizbeer).

Vorläufig wird erinnert, daß man die folgende Speise zu Rindfleisch und Braten mit Wein, Citronenschalen und Zimmet aufgewärmt oder auch als süßes Gemüs, kalt oder warm essen kann.

Man klaube nämlich schöne, frische Wachholderbeere, wasche sie und entferne dabei die oben auf schwimmenden als unbrauchbar. Da die Beere selbst süß sind, so ist zu ein Pfund Beeren ein Vierling Meliszucker genug. Dieser Zucker wird in Stückchen geklopft, in einer messingern Pfanne mit einer halben Kaffeeschale voll Wasser geläutert, undsi edend gemacht, und wenn er unreinen Schaum hat, dieser abgefäumt, dann wird das Pfund Beere hinein gethan, und dasselbe auf schwachen Kohlen langsam eingekocht, bis sie weich sind, jedoch öfters mit

oder gesiebten Semmelbröseln von mürbem Milch- oder Eierbrod, übergieße ihn wieder mit Butter, und lasse den Braten nur schön gelb ausbraten. Das Fertigseyn des Spießbratens ist immer am besten zu bemerken, wenn man hinein sticht, und kein Blut mehr herausläuft. Im entgegengesetzten Falle ist er noch nicht fertig. Zum Anrichten mache man Jus oder ein Stückchen Konsommée mit ein wenig Fleischbrühe, Citronensaft heiß, übergieße den Braten damit, oder färbe die Soose im Untersatz mit Zuckerfarbe.

Gekochtes Obst oder eingemachter Endivien ist zu diesem Braten gegeben der Gesundheit am zuträglichsten, und der Diät am angemessensten.

IX.

Feldhühner.

Diese werden auch über Nacht in Wein gebeizt, oder wenigstens 3 bis 4 Stunden, wenn sie jedoch schon schön gerupft und mit Wein ausgewaschen worden sind. Das erste Glied des Flügels wird, wie immer, abgebrochen, das Hühnchen mit Salz, Pfeffer und Nelken eine Stunde vor dem Braten innen ausgei eben, so wie auch außen, weil dadurch alles Gebratene mürber, schmackhafter und verdaulicher wird; der Kopf wird beim Braten hübsch eingebun-

streut; außerdem lege man gleich in die Beize ein wenig Estragon, Thymian und Basilikum; spicke das Wildpret wenig oder gar nicht, weil Speckgenuß verboten ist; übergieße es lieber sogleich mit guter Butter und brate es saftig.

VIII.

Nierenbraten ohne Nieren, weiß gebraten.

Ein hübscher Nierenbraten wird schön zugehackt, der Lappen und die Nieren davon weggeschnitten, und beides zu anderem Gebrauche benutzt. Hierauf wird der Braten warm, alsdann kalt rein gewaschen, rein abgetrocknet und in Milch gelegt, jedoch nicht in saure. In diese Milch aber thue man Thymian, ein Lorbeerblatt, Basilikum, ganze Pfefferkörner, und einige ganze Gewürznelken. Das Ganze wird dann auf 24 Stunden in den Keller gestellt, während dieser Zeit aber umgewendet, und beim Einlegen mit einem reinen, in Milch genetzten Tuch überdeckt. Zwei Stunden vor dem Essen wird der Braten aus der Milch genommen, gesalzen und mit ein wenig feinem Mehle überstaubt, an den Spieß gesteckt, was besser ist, oder in einer Bratpfanne gebraten, alsdann mit heiß gemachter Butter und Citronensaft fleißig übergossen. Soll der Braten Farbe bekommen, so überstreue man ihn mit fein aufgeriebenen

Das öftere Uebergießen des Bratens ist nöthig, weil, wenn der Braten trocken und nicht saftig ist, der Magen damit beschwert wird, indem er denselben schwer verdaut.

VII.

Rehbraten.

Da Wurzel und Kräuter zu genießen gut und von den Aerzten als ganz besonders empfohlen ist, dieselben auch gut gekochte und äußerst schmackhafte Speisen geben, so müssen dieselben auch beim Wildpret ganz besonders gebraucht werden.

Das Wildpret wird nämlich über Nacht in Wein gebeizt, dabei aber mit einem in der Beize genetzten feinen Tuch überdeckt. Es ist natürlich, daß man das Wildpret vor der Beize ganz rein waschen muß; denn Reinlichkeit ist überhaupt die Seele des Kochens, und durch Unreinlichkeit beim Kochen werden oft viele Krankheiten erzeugt. Zur Weinbeize kann man immer auch ein wenig Essig nehmen, wenn das Stück Wildpret groß ist; und ist das Letztere der Fall, so lege man auch in diese Beize sogleich die geputzten Wurzeln, Zwiebeln und einige Wachholderbeere, und ein Lorbeerblatt hinzu, was Alles einen sehr guten Geschmack gibt. Hat man Kräuterpulver, so wird das Fleisch erst beim Einsalzen damit einge-

nannt), Thymian, Rosmarin, Salbei, Estragon, was aber Alles fein gewiegt seyn muß, dann mit Salz und Pfeffer, gewiegten Citronenschalen und Nelken eingerieben, und wenigstens über Nacht, besser aber 24 Stunden in halb Wein, halb Essig gebeizt; in der Beize aber öfter umgewendet und mit einem reinen, in der Beize stark genetzten Tuch überdeckt liegen gelassen, und wie Hasen alsdann, aber fleißig übergossen gebraten.

Der Beize werden ganze Chalotten beigefügt. Bei dem Spießbraten gieße man fleißig Soose mit Butter eingekocht auf das Kaninchen; ist es aber in der Bratpfanne gebraten, so wird dasselbe erst mit heißer Butter übergossen, später aber auch mit der in der Bratpfanne vorhandenen Beize und Butter.

Man servire dazu Estragon, Thymian oder Kappernsoose, auch, wenn man will, nur Citronenschnitze.

VI.

Hasenbraten.

Dieser darf auch wohl gebeizt, mit Gewürz eingerieben, ein wenig gespickt, aber nur recht saftig und mürbe gebraten werden.

In der Bratpfanne gebraten, ist wie beim Rehbraten das Hinzuthun der Wurzel, Kräuter und Zwiebeln für die Gesundheit höchst vortheilhaft.

bald sich auf einer Seite die Soose anhängt und das Frikando glänzend wird, wird auch jedes Stück umgewendet.

Auch gieße man, aber nie über das Frikando, sondern nur neben herum, einige Löffel voll Fleischbrühe und etwas Citronensaft, aber ohne Kerne, oder Wein. Sobald das Frikando nun ganz weich und glänzend ist, wird es auf die Schale gelegt, die Soose aber wieder nur neben herum, nicht darüber, recht heiß zu Tische gegeben. Hat die Soose beim Umwenden der Frikandostücke nicht Farbe genug, so brenne man nur ein bißchen Zucker an die Soose, indem dieser den Glanz derselben auch vermehrt.

Kompote von Aepfeln oder Quitten sind am passendsten dazu zu geben, besonders wenn sie ohne Citronensaft gemacht werden.

V.

Lapins (Lazüns, hier Lazündel genannt).

Wilde Kaninchen.

Auch diese dürfen nach ärztlichem Gutachten genossen werden. Sind sie abgezogen, gewaschen und ganz hergerichtet, so werden sie mit unter einander gemischtem Majoran (Maikram in Altbayern ge-

schen, und ein wenig gespickt. Alsdann wird in ein breites Kastrol (ein flacher Tiegel) auf den Boden ein wenig Nierenfett gelegt, auf dieses im Verhältnisse zu dieser Portion zwei große und drei kleine Zwiebel in Platten geschnitten, drei gelbe Rüben, eine große Pastinat, zwei Peterlingwurzeln, dann eine kleine Zelleri auf ein Stückchen mageren, ungekochten Schinken, ganze Nelken, ganze Pfefferkörner, und zwar Alles wie zur braunen Suppe aufgesetzt; das Frikando darauf gelegt und ein wenig mit Salz bestreut. Hierauf gieße man an dieses eine obere Kaffeeschale voll weißen Weins und eben so viel Wasser. Das Frikando wird dann zugedeckt und so lange auf Kohlen oder der Platte gekocht, bis es etwas weich ist.

Dann werden die Frikando herausgelegt, zugedeckt, und in mäßiger Wärme bei Seite erhalten. Sind die Wurzeln weich, so treibe man die Soose durch einen Seiher, und lasse sie, bis sie dick zu werden anfängt, einsieden. Zuletzt aber rühre man sie fleißig auf, damit sie nicht anbrennt.

Sobald die Soose dick ist, werden nur ein Paar Eßlöffel voll guter Fleischbrühe, und eben so viel Wein dazu gethan, aber ja die Soose nicht zu dünn gemacht.

Hierauf lege man die Frikandostücke ein, und so-

pfanne, und auf dieses dann den Schlegel. Ist es Zeit, den Braten in die Röhre zu thun, so übergieße man ihn zuvor mit heißer Butter auf jeder Seite, gieße etwas warmes Wasser zu den Wurzeln, und decke den Braten anfangs zu, und lasse ihn erst langsam, dann bei schnellem Feuer und oft mit der Bratensoose übergossen recht schön braten! Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Wurzeln durch einen Seiher recht verrührt und zwar sammt der Brodrinde, und wenn die Soose recht gut werden soll, muß ein halbes Glas warmen weißen Weins beim Durchtreiben der Wurzeln dazu kommen.

Auch kann man auf die Wurzeln ein wenig Mehl streuen, und es anziehen lassen, wenn die Soose nicht dick genug ist. Hierauf wird, nachdem nämlich die Soose durchgetrieben ist, der Braten wieder in die Soose gelegt, das Ganze noch einmal aufkochen lassen und heiß angerichtet.

IV.

Frikando mit Wein und Wurzeln.

Frikando ist ein sehr schönes gutes Abendessen; und ein halber Kalbsschlegel gibt hiezu drei schöne, hübsche, eine Hand große Stücke. Diese werden erst lauwarm gewässert, dann lauwarm gewa=

III.

Auflauf von übrig gebliebenem Kalbsbraten.

Ein Pfund übrig gebliebener Kalbsbraten, wozu ein saftiges Stück immer besser ist, als ein trockenes, wird mit einigen Chalotten, etwas Citronenschalen, dann ein wenig Rindsmark, wenn der Braten kein Fett hat, fein gewiegt, und wer die Speise kernhaft mag, nehme die Semmelbröseln einer guten halben Mundsemmel, röste diese nur gelb in wenig Butter, und thue diese geröstеten Semmelbröseln an das Gewiegte. Inzwischen werden 4 Loth guter Butter mit vier in warmem Wasser gelegenen Eiern angerührt, und an das Angerührte kommt nun ein wenig Muskatblüthe, eine starke Handvoll geklaubter und gewaschener Weinbeere, dann auch noch etwas gewiegte Citronenschalen und, wer es will, ein wenig Zucker. Nachdem Alles untereinander gerührt ist, wird das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, und in einer Röhre nicht zu stark gebacken; dann ist das Ganze so saftig, daß es ohne Soose gegeben werden kann. Auch in Butterteig eingefüllt, ist es gut, nur jetzt nicht gesund.

IV.

Pomeranzen-Brei mit Wein oder Milch.

An einem Stücke Zucker reibe man zwei Pomeranzen ab, schabe den Zucker herunter; nehme drei Kochlöffel voll feinsten Mehls dazu und rühre acht Eigelb, eins nach dem andern, daran. Zuletzt kommt der Saft von beiden Pomeranzen dazu, und noch der vierte Theil einer Maaß Wein nebst Zucker, und lasse es unter beständigem Umrühren langsam auf Kohlen auskochen.

Mit Milch kann es eben so gemacht werden statt mit Wein; dann schmecken aber Citronen daran besser als Pomeranzen. Der Brei wird dann, wenn er angerichtet ist, auf heißes Wasser gestellt, und zwar so lange, bis er eine glatte Haut hat. Diese bestreue man alsdann dick mit Zucker, der mit von der Asche abgeblasenen glühenden Backschaufeln gebrannt ist, und servire das Ganze sogleich.

Zu aufgebranntem Brei rechnet man wenig Zucker oder gar keinen. In den Brei aber reibe man die Citronen am Reibeisen nur leicht ab, und hinein, sonst wird der Brei ekelhaft süß.

V.

Gries=Brei.

Für zwei Personen wird eine halbe Maaß Milch mit zwei Loth Butter halbhühnereigroß siedend gemacht, und wenn Alles verkocht ist, zwei kleine Hände voll Gries eingerührt, dick eingekocht und dann auf einen Porzelanteller zum Erkalten gethan. Nach Belieben nehme man eine Pomeranze oder eine Citrone und reibe von einer oder der andern die Schale ab, schabe daran einen Zucker, mische darunter 2 bis 3 Messerspitzen voll frisch gestoßenen Zimmet, ein ganzes Ei und drei Gelbe nebst einem halben Löffel voll Zucker, verklopfe alles dieses wohl, rühre den kalt gewordenen Brei langsam damit an, damit keine Knollen bleiben, bestreiche eine porzelanene Schüssel oder Platte mit Butter, fülle den Brei ein und lasse ihn in der Bratröhre bei geringer Hitze langsam aufziehen. Die Schale wird entweder auf einen Dreifuß oder auf ein Blech mit Sand oder Salz untergelegt gestellt, damit sie nicht springt.

Statt Zucker und Citronen kann man Salz und ein wenig Muskatblüthe nehmen.

VI.

Reißbrei, aufgebrennt.

Da der Reiß zur vorgeschriebenen Diät sehr weich seyn muß, so muß ich erinnern, daß der geklaubte, zweimal heiß gewaschene Reiß in einen reinen, geruchlosen Tiegel gethan werden muß. Zu einem Vierling Reiß gieße man aber eine obere Kaffeetasse voll heißes Wasser, und mit diesem wird der Reiß auf Kohlen erst gequellt, erweicht und hierauf das Wasser erst abgegossen. Nachher darf man gute siedende Milch nachgießen und ein Stück frischer Butter beilegen. Wer den Reiß recht glatt liebt, der verrühre eine halbe Stunde vor dem Anrichten einen kleinen Rührlöffel voll Mehl mit einem oder zwei Eiern an, nebst ein wenig Milch zum Reiß und lasse diesen nebst gestoßenem Zimmet und an Zucker abgeriebenen Citronenschalen noch kochen. Ist es Zeit anzurichten, so wird der Reiß durch ein Suppensieb recht dick getrieben und in der Schale auf einen Tiegel voll heißen Wassers gestellt, bis dieser oben eine glatte Haut hat. Während dieser Zeit muß eine, besser zwei Backschaufeln glühend gemacht werden. Alsdann wird der Reiß dick mit gesiebtem Zucker überstreut und sogleich mit den von der Asche abgeblasenen Schaufeln gebrennt, aber sogleich servirt, sonst zieht

der Zucker-Wasser, anstatt daß er steif und glänzend bleibt.

VII.

Nahrhafter Apfelbrei.

Man schäle 6 bis 8 Aepfel geringer Gattung, schneide sie fein und koche dieselben sammt ein wenig Butter oder statt dessen mit ein wenig Wein, was besser ist, und fein gestoßenem Zimmet, recht weich. Alsdann rühre man Alles durch ein Suppensieb. An das Durchgerührte kommt an einer Citrone abgeriebener Zucker, drei ganze Eier und drei Gelbe. Alsdann streiche man eine Porzelanschüssel mit guter Butter und fülle das Gerührte ein, überstreue es mit Zucker, stelle es auf heiße Asche oder in eine Bratröhre auf einen kleinen Dreifuß, backe es langsam und gebe den Brei, so wie er fertig ist, eiligst zu Tische.

Getränke.

I.

Zimmetkaffee.

Da der Zimmetgenuß bei der gegenwärtigen Cholerakůche so sehr empfohlen wird, so ist es für schwa-

chen Mägen, bei vorhandener Diarrhöe, und zur leichteren Verdauung nützlich und angenehm, den Kaffee mit Zimmet zu trinken. Wird der Kaffee in der Maschine gemacht, so kann man entweder zu dem gemahlenen Kaffee und zwar zu zwei Loth ein glied-langes Stückchen Zimmet stoßen und beimischen oder mit drei Tassen Wasser ein eben so großes Stückchen Zimmet absieden und den Kaffee mit angießen. Wer den Kaffee aber kocht, der koche ganzen Zimmet mit, und zwar immer drei Tassen zu einem Stückchen. Auch im Satze darf der Zimmet mitgekocht werden.

Der Zimmet gibt dem Kaffee schöne Farbe und ist als ein sehr erwärmendes Mittel zu betrachten. Für Leute, die früh ausgehen, und lange bis zur Tischzeit warten müssen, ist dieser Kaffee von besonderem Nutzen.

Zu vieler Genuß würde auch zu viele, also nachtheilige Wärme erzeugen.

II.

Reißthee mit Milch.

Um auch bei Abendzirkeln die Vorsicht nicht zu vergessen, die auf die jetzige Diät verwendet werden muß, ist nach Vorschrift des Hrn. Dr. Wibmer folgendes Getränke zu empfehlen. Wo man nicht gemahlenen Reiß haben kann, da stoße man den Reiß recht fein. Auf einen vollen Eßlöffel voll gestoßenen Reiß rechnet

man eine Maaß gute frischgemolkene Milch; diese rühre man langsam an diesen wenigen Reiß; in einen reinen Tiegel oder in eine messingene Pfanne gethan, lege man ein Stück ganzen Zimmet dazu und etwas an einer Citrone abgeriebenen Zuckers, setze das Ganze auf Kohlen und rühre es so lange, bis der Reiß kocht und dicker wird, was immer eine gute Viertelstunde dauert. Inzwischen verrührt man 4 bis 5 Eigelb, auch nur drei mit zwei Tropfen kalten Wassers, wer den Thee nämlich dünn will; und an diese Eigelb rühre man das Gekochte durch ein reines Suppensieb, welches nicht fett ist, seihe dann den Thee und servire ihn, wenn er recht schaumig ist, so heiß als möglich, in Tassen. — Mit Vanille, anstatt mit Citronen und Zimmet schmeckt der Thee noch besser.

Mit Wein kann er auch gemacht werden, wozu Zimmet und Citronen gehören, dieser kostet zwar mehr Zucker, ist aber auch weit besser.

Zu dem ersteren wird Zwieback oder Zuckerbrod, zu dem letzteren gebähtes Bisquit servirt.

III.

Schokolade mit Wein.

So viel Tassen Schokolade, als gemacht werden sollen, so viel Tassen rothen Weins läßt man mit

einem Stück ganzen Zimmet und Zucker sieden. Inzwischen reibt man den Schokolade, von welchem man auf zwei Tassen 3 bis 4 Loth rechnet, und kocht diesen nur kurze Zeit in dem Weine, wozu man wohl ein wenig Wasser nehmen darf. In einem reinen Steinhafen oder einer guten Schokoladekanne verrühre man auf zwei Tassen 2 bis 3 Eigelb, gieße den siedenden Schokolade dazu, stelle das Gefäß fern vom Feuer nur in glühende Asche, und spriegelt, bis der Schokolade viel Schaum hat. Wünscht man diesen mit zu serviren, so wird immer eine Tasse nach der andern damit gefüllt; halte dann eine kleine Backschaufel glühend bereit, streue ein wenig feinsten Zucker über den Schokolade und halte die kleine Schaufel darüber, damit der Schaum nicht so schnell einfallen kann. Dadurch bekommt der Schokolade auch eine gebackene Rinde.

Milch-Schokolade ist am besten und am ergiebigsten, wenn man das Gelbe von 3 bis 4 Eiern mit einer Maaß Milch, in welchem Vanille oder Zimmet und Zucker gesotten wurde, zum Schaum am Feuer schlägt, dann erst 5 bis 6 Loth guten, fein geriebenen Schokolade dazu nimmt, und mit diesem einmal nur aufkochen läßt, und dann sogleich servirt.

IV.

Schodo (chaudeau) mit Pomeranzen.

Eine oder zwei Pomeranzen werden an einem Vierling Zucker abgerieben, abgeschabt daran und sammt dem übrigen Zucker gestoßen. In einem reinen Steinhafen oder reinen hohen glasirten Hafen werden entweder dreizehn Eigelbe (oder vier ganze Eier und acht Gelbe) nebst dem Zucker und dem Saft ohne Kerne der Pomeranzen zum Schaum geschlagen, an diesen kommt der Wein und zwar eine halbe Maaß, und Alles wird fern vom Feuer nur auf Kohlen, oder mit diesen der Hafen umlegt, wird so lange gesprudelt, bis es ganz schaumig ist, und hierauf wird dieses Getränk sogleich in Tassen servirt.

Mit Pomeranzen ist Schodo jetzt zweckmäßiger für die Gesundheit als mit Citronen.

V.

Brennender Punsch.

Punsch darf auch getrunken werden; daher wird diese wohlschmeckende Art empfohlen. Von einer Citrone und einer Pomeranze wird das Gelbe am Zucker abgerieben, dann an vier Loth Zucker der Saft von beiden darüber gedrückt und zugedeckt bei Seite gestellt. Inzwischen werden zwei Bouteil-

len oder anderthalb Maaß frisches Wasser mit einem halben Pfund Zucker siedend gemacht; in dieses Wasser gieße man, wenn es vom Feuer weggestellt ist, eine Bouteille Arak und eine Bouteille Burgunder oder sonst guten rothen Wein; jetzt kommt dann auch der zurück gestellte Saft und Zucker dazu. Ist Alles wieder heiß geworden, so wird Alles durch eine reine Serviette in die erwärmte Punschschüssel gegossen, bleibt dann acht Minuten gut zugedeckt in der Wärme stehen, dann wird er aufgetragen und an der Thüre des Zimmers erst mit einem Wachslicht oder einem weißen Stückchen brennenden Papier der Punsch angezündet. Länger als acht, höchstens zehn Minuten darf er nicht brennen, dann wird er zugedeckt und nachher erst in Gläsern servirt.

Je besser der rothe Wein ist, desto besser ist der Punsch. Das Brennen verfeinert den Geschmack, und gibt schon beim Auftragen einen flammenden Appetit. Auch mit zwei Citronen kann er ohne Brennen gemacht werden.

Hausarzneien.

I.

Holderbrei oder Fliederbrei.

In kleinen Portionen gekocht, ist der Holder am besten, wenn er abgezupft, nämlich die Beere gewaschen, und wieder abgelaufen ist, so daß man ihn nachher mit ein wenig Butter oder heiß gemachtem Schmalze dünste, oft aufschüttle, gestoßenen Zimmet und Zucker nach Belieben beimische. Soll der Brei recht und mild werden, so ist es gut einen Kochlöffel voll schönsten Mehles mit ein wenig Milch anzurühren, und dieses eine halbe Stunde lang vor dem Anrichten noch mitkochen zu lassen.

Angenehm und für den Magen besser ist es, das Mehl mit rothem oder weißem Wein anzurühren, anstatt mit Milch, aber mehr Zucker erfordert dieses.

Man kann mit mager in Schmalz schön gelb gerösteten Semmelschnittchen oder Bröseln den Brei vor dem Anrichten vermischen, um dessen mehr zu bekommen. Ohne Brod, besonders mit Wein, kann diese Speise als Kompote oder Gemüse, dann auch als recht gesundes Abendessen gelten; und es läßt sich auch recht gut aufwärmen.

Da man den Holder in leichter Wärme auf Pa=

pier, sonst läuft er aus, trocknen, und ihn dann mit Wein und Wasser weich kochen kann, so wäre es der jetzigen Diät sehr angemessen, sich mit getrocknetem Holder zu versehen, oder frischen Holder ohne Schmalz, ohne Beisatz von Mehl, nur mit Gewürz einzukochen, und zum Gebrauche aufzubewahren, übrigens beim Einkochen nicht zu decken, sonst zieht der Holder Wasser und wird lange gar nicht fertig und nicht dick genug.

II.

Habergrütz-Sulz.

Ein Vierling Habergrütz (Haberkerne) wird geklaubt, gewaschen, und drei Tage lang in anderthalb Maaß frischen Wassers gewässert, jedoch ist nicht zu vergessen, daß jeden Tag zweimal das alte Wasser weg und frisches darüber gegossen werden muß. Den vierten Tag wird es wohl untereinander gerührt und durch ein Haarsieb oder eine Serviette gepreßt; hierauf kommt es in ein gut verzinntes Kasserol, dazu die Schale von zwei Pomeranzen nebst dem Safte von beiden und ein Stück Zucker. Alles dieses muß nun eine gute halbe Stunde kochen, dann wird es durch eine Serviette in eine Porzellanschale gegossen, und jede Portion mit ein wenig Wein verdünnt warm getrunken.

Wer das Süße nicht liebt, kann die Sulz ein wenig salzen, Muskatblüthe dazu thun, und mit Fleischbrühe trinken. Beide Arten sind bei Diarrhöe-Kranken vorzüglich zu empfehlen.

III.

Zimmetwasser.

Man siede in einer Maaß Wasser ebenfalls für Diarrhöe-Kranke ein gut fingerlanges Stück Zimmet, und zwei bis drei Loth Kandelzucker, aber Alles gut zugedeckt. Dann schneide man drei Platten von einer Pomeranze hinein sammt Schale und Mark, decke es zu, stelle es hierauf bei Seite, und trinke es nach Durst, aber nie zu kalt, sondern nur überschlagen.

IV.

Estragon-Essig.

Zu einer Maaß Weinessig wird ein halb Loth ganze Nelken, eben so viel weißer Pfeffer, ein fingerlanges Stück Zimmet nur grob gestoßen — besser aber nur verquetscht und zwar zwischen Papier mit einem Hammer, dann so viele von Estragon abgezupfte Blättchen, als man zwischen fünf Finger nehmen kann, aber ja keine Stiele! Alles dieses übergieße man in einem Zuckerglase mit einer Maaß

Weinessig, binde es mit einer Blase zu, lasse es dann in der Sonne, oder auf abgekühlter Herdplatte, oder auf dem Ofen drei bis vier Wochen destilliren. Einen bis zwei Löffel voll an eine Ragout-Soose, besonders bei Wildpret, Senf-Soosen u. dgl. vermehrt die Kraft und den guten Geschmack der Soose.

V.

Magenstärkender Umschlag bei Erbrechen oder anhaltendem Ekel.

Erste Art.

Zwei Hände voll geriebene schwarze Brodrinde, eine Hand voll gestoßener Wachholderbeere, ein Eßlöffel voll gröblich gestoßener Zimmet, dann ein Kaffeelöffel voll frisch gestoßene Gewürznelken werden siedend angebrüht und zwar mit heißem Wein oder Branntwein, in ein feines Tuch eingeschlagen, und so heiß es zu leiden ist, auf den Magen gelegt. — Zwei Tücher zu füllen, ist immer eine Hauptsache, denn eines muß immer im Warmen liegen, damit ein Umschlag stets heiß auf den Magen zu liegen kommt, auch darf es nicht zu naß gemacht werden.

Zweite Art.

Drei Hände voll trocknes Pfeffermünzkraut oder Krausemünze, was eben da ist, werden zerriebe

eine Hand voll zerstoßener Wachholderbeere und eine Hand voll aufgeriebene Brodrinde mit warmem weißem Wein angerührt wird, so warm man es leiden kann, in einem erwärmten Tuche auf den Magen gelegt. Zu naß aber darf der Ueberschlag nicht seyn. Auch müssen zwei Tücher gefüllt werden, damit der Ueberschlag immer abwechselnd heiß auf den Magen kommt, denn nur durch die beständige Hitze kann ein guter Erfolg erzielt werden.

VI.

Senftaig zu vorräthigem Senfpflaster.

Zu diesem Pflaster nimmt man Sauertaig mit ein wenig Essig angenetzt oder mit Essig angefeuchtetes Leinsamenmehl, dann Inneres vom Brod auf gleiche Art angefeuchtet, mische vier bis sechs Loth Senfpulver dazu, verrühre dieses wohl und streiche es auf dicke Leinwand beim Gebrauche.

Zum Vorrathe aber hebe man es in einem kleinen Töpfchen mit Papier zugebunden auf, damit es nicht ausriecht.

Darf nach Vorschrift des Arztes das Pflaster recht scharf seyn, so kann man drei bis vier Finger voll Salmiak hinzu thun oder eben so viel Küchensalz.

VII.

Eine andere Art Senfpflaster.

Ein Loth gestoßener in Essig eingeweichter Senfsame, dann zwei Loth frisch geriebener Meerrettig, eben so viel Sauertaig, wird mit so viel Essig angemacht, bis es ein dicker Brei wird. Soll das Pflaster stärker reizen, so wird es mit Salz gemischt. Wo nicht Senfsame und Sauertaig vorräthig ist, da reicht die Mischung von Meerrettig, Salz, Essig und frisch gestoßenem Pfeffer hin, denselben Reiz hervorzubringen.

Nach einer halben Stunde wird bei zarten Personen der Umschlag abgenommen, und die rothen Flecke mit Milch und Wasser abgewaschen.

VIII.

Krausemünz-Liqueur bequemster Art zu machen.

Drei Hände voll Krausemünze werden nebst gröblich gestoßenem Zimmet und Nelken in eine Bouteille gethan, dann schütte man eine Maaß guten Fruchtbranntwein dazu und lasse ihn wohl verwahrt, gestöpselt drei bis vier Wochen stehen. Soll der Liqueur recht schön grün werden, so mische man Pfeffermünze bei. Weder in Wärme noch Sonne darf er stehen, sonst wird er gelb. Wer ihn süß will, lege mit den Kräutern Zucker in die Bouteille.

Nachtrag.

Räuberessig.

Damit wir uns vor Ansteckung verwahren, lehrt die Vorsicht, bei Krankenbesuchen, wo die Luft am wenigsten Sauerstoff enthält, sondern meistens Miasmen, also verdorben ist, vor und nach dem Besuche mit diesem Essig den Mund auszuspülen, ferner auf gleiche Art vor und nachher mit demselben nicht nur die Hände zu waschen, ohne sie abzutrocknen, sondern auch mit Wasser vermischt sich das Gesicht damit zu waschen, eben so vor und nachher Pimpernellen-Wurzeln zu kauen, jedoch diese sammd em Speichel wieder auszuwerfen.

Der Räuberessig selbst wird auf folgende Art verfertigt: man thue in eine gläserne Flasche Wermuth, Rosmarin, Salbei, Krausemünzen und Raute, von jedem drei Loth. Alsdann vier Loth Lavendelblumen, Knoblauch, Kalmuswurzel, Nelken und Muscatnüsse, von jedem ein halb Loth.

Alle diese Gegenstände müssen aber vorher klein geschnitten oder zerstoßen seyn, alsdann schütte man vier Maaß reinen Essig (Weinessig) hinzu, schließe die Flasche oben mit einer nassen Blase, und halte das Ganze vier Wochen in einer temperirten Hitze.

Hierauf wird das Flüssige herausgepreßt, und nachdem der Essig destillirt ist, wird demselben ein Loth in Weingeist aufgelösten Kamphers beigefügt und sodann zum Gebrauche verwahrt.

Dieser Essig ist für jede ansteckende Krankheit zu empfehlen, und man kann auch damit, indem man denselben auf einen glühenden Bügelstahl gießt, die Zimmer räuchern. Nimmt man außerdem einige Eßlöffel voll davon täglich ein, so ist man vor jeder Ansteckung, heiße die Krankheit wie sie wolle, sicher.

Riechfläschchen, um bei Kranken nicht angesteckt zu werden.

Man schütte in ein starkes Gläschen mit einem eingeriebenen Glasstöpsel ein Quentchen gepulvertes schwefelsaures Kali (Tartarus vitriolatus) und gieße hierüber ein halb Quentchen Radikalessig, stopsele sodann das Glas zu.

Befindet man sich nun bei Kranken, so nehme man den Glasstöpsel weg, und halte die Oeffnung

die

hie und da an Mund und Nase, vergesse aber nicht, mit dem Daumen inzwischen das Fläschchen zuzuhalten, damit der Inhalt nicht ausrauche.

Vertreibung der verdorbenen Luft aus den Zimmern.

Befinden sich in einem Zimmer verpestende Dünste, Miasmen, unangenehmer Geruch, Kerzendampf oder Tabaksqualm, so vertreibe man diese Dunstarten durch folgendes Mittel: man fülle nach Verhältniß der Größe des Zimmers einen kleineren oder größeren Korb voll ausgeglühter, kalt gewordener Kohlen, und stelle dieselben im Zimmer auf. Durch sie werden die fremdartigen ungesunden Dünste angezogen und das Zimmer von ihnen gereinigt. Ist diese Reinigung erfolgt, so entferne man auch die Kohlen.

Eine andere Art, verdorbene Luft aus Krankenzimmern zu vertreiben.

Man stelle an mehrere Punkte des Zimmers kaltes, frisches Wasser in weiten Gefäßen, fülle dieselben öfters mit neuem frischem Wasser ein, und die Luft wird rein. Das gestandene Wasser schütte man jedoch an einen Ort, wo weder Menschen noch Thiere dasselbe genießen können, denn es ist beiden höchst schädlich.

Zubereitung des vinaigre des quatre voleurs (Diebs - oder Räuberessig).

Man schütte in ein gutes Gefäß sechs Maaß des stärksten Weinessigs, dazu lege man

2 Hände voll Salz,
4 Loth gestoßene Gewürznelken,
4 in Stücke geschnittene Knoblauchzwiebel,
8 Loth Enzianwurzel,
2 Hände voll Raute,
2 — — Angelikablätter,
2 — — Wermuth,
2 — — Rosmarin,
2 — — Lavendel,
2 — — Salbei,
2 — — Pfeffermünzen,
4 Loth Wachholderbeeren,
2 Loth Mithridat,
2 Loth asa foetida.

Die Bouteille mit dieser Infusion stelle man alsdann sechs Wochen in die Sonne oder in eine temperirte Wärme. Nach Verlauf dieser Zeit seihe man den Essig durch ein Stück starker Leinwand, und presse dazu das Zurückgebliebene stark aus.

An diesen durchgegossenen Essig thue man noch vier Loth Kampher, den man zuvor in einer Achtel-

maaß des stärksten Weinessigs aufgelöst hat. Nachdem man Alles wohl untereinander geschüttelt hat, kann man es noch durchsieben oder durch Papier seihen, alsdann bestens aufbewahren.

Der Gebrauch ist wie bei dem oben angezeigten Räuberessig zu üben.

Reinigung eines Cholera-Krankenzimmers.

Da in einem Cholera-Krankenzimmer mehr kohlensaures Gas sich findet, als dem Kranken und dem Gesunden zuträglich ist, so beobachte man folgende Regeln:

1) Man stelle die Bettstatt des Kranken möglichst von der Wand hinweg, damit die ausgeathmete schwere Luft rechts und links zu Boden fallen kann.

2) Man sorge, daß der Cholerakranke nicht zu viel auf dem Rücken liege, damit er die ausgeathmete, bösartige Luft nicht wieder einathmen müsse, sondern damit sie, wenn er auf der Seite liegt, desto leichter zu Boden falle.

3) Man lege unter die Bettstatt ungelöschten Kalkstaub, denn dieser zieht die Kohlensäure an und gibt sie nicht mehr von sich.

4) Man entwickle hie und da Sauerstoff, Oxygen, jedoch in nicht zu großen Portionen.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Durch dieß Verfahren wird und bleibt die Luft in dem Cholera-Krankenzimmer rein, und wird um so reiner, wenn man auch die angegebenen Reinigungsmittel noch anwendet.

Bayerische Staatsbibliothek München

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Cholera-Küche oder zweckmäßige Auswahl von Speisen, Getränken und Hausmitteln sammt deren Zubereitung zur Verhütung der Seuche für Gesunde

München 1831

Oecon. 402 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294626-6